

**Friselle pugliesi****Caratteristiche di produzione**

**Processo produttivo:** impasto di farina, acqua, olio e sale marino; formatura a mano, cottura in forno e insacchettamento

**Componenti:**

Impastatrice, carrelli da forno, forno.

**Ingredienti**

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, sale marino

**DISPONIBILI ANCHE CON FARINA DI FARRO**

**Caratteristiche del prodotto**

**Aspetto e consistenza:** prodotto da forno cotto, ruvido, colore naturale, di consistenza biscottata.

**Gusto:** sapore eccellente.

**Pezatura:** normale.

**Modalità d'uso:** da imbibere in acqua e condire a piacere, ottimo con l'aperitivo

**Scadenza:** 6 mesi dalla data di produzione

**Caratteristiche della confezione:**

Tipo di packaging : sacchetto in carta.

Unità di prodotto: 250 gr. - 100 gr. - 50 gr.

	pz. x scatola	scatole x fila	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
<b>50 gr.</b>	<b>100</b>	<b>7</b>	<b>49</b>	<b>7</b>	<b>4900</b>
<b>100 gr.</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>88</b>	<b>8</b>	<b>1960</b>
<b>250 gr.</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>49</b>	<b>7</b>	<b>490</b>



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713