



OPERATORE
CONTROLLATO N.
39803 ORGANISMO DI
CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MiPAAF: IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



CERTIFICATO DA
ORGANISMO DI
CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL
MiPAAF

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FARINA DI NOCCIOLA **BIO**

- **Codice prodotto:** FN – FN250 – FN500 – FN1 – FN5 – FN10
- **Peso netto prodotto:** 250g – 500g – 1kg – 5kg - 10kg
- **Caratteristiche confezioni:** sacchetto in pvc alimentare/sottovuoto - *con applicazione di relative etichette*

Qualità prodotto – Tabella ingredienti

MATERIA PRIMA	PERCENTUALE
NOCCIOLA*	100%

*"Nocciola Piemonte IGP"- Tostata Varietà "TONDA GENTILE TRILOBATA" *Biologica

Tabella nutrizionale – valori medi per 100g

Energia	2982 kJ / 722 kcal
Grassi	68g
- di cui acidi grassi saturi	10g
Carboidrati	11g
- di cui zuccheri	4,10g
Proteine	14,5g
Sale	0,20g

Caratteristiche del prodotto finito

- Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati
- **SENZA GLUTINE**

ALTALANGA AZIENDA AGRICOLA

Sede Legale: Strada Belbo 7, 12050 CERRETTO LANGHE (CN)

Sede Operativa: Corso Italia 5, 12051 ALBA(CN)

Tel.0173 26 22 21 P.IVA e Cod. Fisc. 03474400045


info@altalangaaziendaagricola altalangaaziendaagricola.it

Informazioni generali

- TMC 18 mesi
- Conservare in luogo fresco e asciutto e alla temperatura consigliata di 18-20°C con umidità non superiore al 55%

ALLERGENS



FARINA DI NOCCIOLE BIO	CONTAINS	FREE	FREE	 GLUTEN FREE
ORGANIC HAZELNUTS FLOUR				
FARINE DE NOISETTE BIOLOGIQUE				
BIO GEMAHLENE HASELNÜSSE				

ALTALANGA AZIENDA AGRICOLA

Sede Legale: Strada Belbo 7, 12050 CERRETTO LANGHE (CN)

Sede Operativa: Corso Italia 5, 12051 ALBA(CN)

Tel.0173 26 22 21 P.IVA e Cod. Fisc. 03474400045

info@altalangaaziendaagricola altalangaaziendaagricola.it