

RICHIAMO

Data: **27/11/2020**

Marchio del prodotto: **Ruggeri srl**

Denominazione di vendita: **PREPARATO PER PANE 7 CEREALI**

Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato:

Ruggeri srl

Lotto di produzione:

W1105SC; W1106SC; W1117SC; W1118SC

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Ruggeri S.r.l.

Nome del produttore:

Il Granaio delle Idee srl

Sede dello stabilimento: **Via Trento 7, Maserà di Padova**

Data di scadenza o termine minimo di conservazione: **11/2021**

Descrizione peso/volume unità di vendita: **500 g**

Motivo del richiamo: **Presenza di semi di sesamo con ossido di etilene oltre i limiti di legge (Reg. CE 396/2005).**

Avvertenze: **I lotti sottoposti a richiamo sono i seguenti:**

W1105SC con termine minimo di conservazione 11/2021;

W1106SC con termine minimo di conservazione 11/2021;

W1117SC con termine minimo di conservazione 11/2021;

W1118SC con termine minimo di conservazione 11/2021.

PREPARATO COMPLETO PER
Pane 7 Cereali
CON GRANO, MAIS, SEGALE, AVENA,
MIGLIO, RISO E ORZO

TASCA
CON
LIEVITO
MADRE

1
minuto

IDEALE ANCHE
COME BASE
PIZZA

VEG
VEGANO

✓ Fonte di proteine
✓ Fonte di fibre
✓ Senza emulsionanti chimici

AGGIUNGI SOLO L'ACQUA

500g e

PREPARATO COMPLETO PER
Ruggeri Pane 7 Cereali

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0" 72%, semi di sesamo, farina (gritzi) di soia, farina di mais 5%, semi di lino, farina integrale di segale 2%, fiocchi d'avena 2%, miglio 2%, farina di riso 1%, farina d'orzo 1%, pasta essiccata di lievito madre di germe di grano 1%, sale marino a basso contenuto di sodio, lievito di birra essiccato. Può contenere latte, uova e lupini.

Una miscela per pane e base pizza
Tutti i cereali che la natura offre, in un'unione perfetta di semi e farine. Sprigiona profumi e sapori unici che solo una miscela con tutta la forza della natura può dare. Ideale anche come base per pizza ai 7 cereali.

Ruggeri Tasca Magica® - CONFEZIONE BREVETTATA
Separa con una tasca interna il lievito dalle farine e preserva le caratteristiche del prodotto senza l'utilizzo di conservanti. Svuota bene la tasca magica.

In 1 minuto con la Macchina del Pane
Versa 280 ml di acqua tiepida nella vaschetta della macchina. Versa tutto il contenuto delle due tasche. Seleziona il programma preferito per pane o per pizza.

Preparazione a Milano
Versa 280 ml di acqua tiepida in una terrina. Versa tutto il contenuto delle due tasche e lascia riposare per 5 min. Impasta a mano per 10 min. Se l'impasto appiccica ungi le mani con olio. Forma delle pagnotte o la base per pizza, lascia lievitare per 90-100 min. su una teglia oliata all'interno del forno spento. Estrai la teglia, inserisci nel forno un pentolino d'acqua e porta a 220°C. Cuoci per 20-25 minuti. Preparato in polvere per pane. Conservare in luogo fresco e asciutto max 21°C. Da consumarsi preferibilmente entro fine (vedi fondo confezione).

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto finito	
Energia kJ Kcal	1277 302
Grassi g	4,8
Di cui acidi grassi saturi g	0,7
Carboidrati g	53
Di cui zuccheri g	2,1
Fibre g	3,5
Proteine g	10
Sale g	0,97
Sodio mg	390

Ruggeri Srl Via S. Crispino 82, 35128 Padova, il numero prima del lotto identifica il sito produttivo
0/Via Trento 7 | 35100 | Maserà di Padova (PD) | IT
0/Via Cappelletto 49 | 35020 | Due Carrare (PD) | IT

Sacchetto
Plastica

www.ruggerishop.it

8 032891 200124