

PANINI																									
N.	NOME PRODOTTO	RICETTA	INGREDIENTI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi in 100 g di prodotto)																					
18.	PIADINA AL COTTO PESO TOT.GR.200	pane schiacciata, 110g prosciutto cotto 55g edamer 35g	Pane tipo "0" con olio di oliva e strutto (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, strutto, lievito di birra, sale, olio di semi di girasole, origano), prosciutto cotto (Carne di suino, acqua, amido, sale, aromi, destrosio, stabilizzante: carragenine, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio edamer (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.020 / kcal 243</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 9,2</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 4,8</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 27</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 1,5</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 13</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 1,9</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.020 / kcal 243		Grassi	g 9,2		di cui: acidi grassi saturi	g 4,8		Carboidrati	g 27		di cui zuccheri	g 1,5		Proteine	g 13		Sale	g 1,9	
Energia	kJ 1.020 / kcal 243																								
Grassi	g 9,2																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,8																								
Carboidrati	g 27																								
di cui zuccheri	g 1,5																								
Proteine	g 13																								
Sale	g 1,9																								
19.	PIADINA AL CRUDO PESO TOT. GR.200	pane schiacciata, 110g prosciutto crudo 55g edamer 35g	Pane tipo "0" con olio di oliva e strutto (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, strutto, lievito di birra, sale, olio di semi di girasole, origano), prosciutto crudo (Carne di suino, sale, conservante: E252), formaggio edamer (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.084 / kcal 258</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 10</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 5,1</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 27</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 1,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 15</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 2,7</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.084 / kcal 258		Grassi	g 10		di cui: acidi grassi saturi	g 5,1		Carboidrati	g 27		di cui zuccheri	g 1,1		Proteine	g 15		Sale	g 2,7	
Energia	kJ 1.084 / kcal 258																								
Grassi	g 10																								
di cui: acidi grassi saturi	g 5,1																								
Carboidrati	g 27																								
di cui zuccheri	g 1,1																								
Proteine	g 15																								
Sale	g 2,7																								
20.	PANINO RUSTICO CRUDO PESO TOT. GR 200	pane ciabatta/rustica, 130g prosciutto crudo 50g mozzarella 20g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], prosciutto crudo (Carne di suino, sale, conservante: E252), formaggio edamer (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.113 / kcal 265</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 9,4</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 4,5</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 30</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 1,0</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 15</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 2,6</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.113 / kcal 265		Grassi	g 9,4		di cui: acidi grassi saturi	g 4,5		Carboidrati	g 30		di cui zuccheri	g 1,0		Proteine	g 15		Sale	g 2,6	
Energia	kJ 1.113 / kcal 265																								
Grassi	g 9,4																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,5																								
Carboidrati	g 30																								
di cui zuccheri	g 1,0																								
Proteine	g 15																								
Sale	g 2,6																								
21.	TOAST PESO TOT. GR. 180	pane americano, 90g prosciutto cotto 55g edamer 35g	Pane tipo 0 con olio di semi di girasole e latte (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, emulsionante: E472e), prosciutto cotto (Carne di suino, acqua, amido, sale, aromi, destrosio, stabilizzante: carragenine, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio edamer (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.130 / kcal 269</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 9,4</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 4,3</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 32</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 1,9</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 14</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 1,7</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.130 / kcal 269		Grassi	g 9,4		di cui: acidi grassi saturi	g 4,3		Carboidrati	g 32		di cui zuccheri	g 1,9		Proteine	g 14		Sale	g 1,7	
Energia	kJ 1.130 / kcal 269																								
Grassi	g 9,4																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,3																								
Carboidrati	g 32																								
di cui zuccheri	g 1,9																								
Proteine	g 14																								
Sale	g 1,7																								

N.	NOME PRODOTTO	RICETTA	INGREDIENTI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi in 100 g di prodotto)																					
22.	PANINO ALPINO PESO TOT. GR. 205	pane ciabatta/rustica, 130g speck 40g funghi trifolati 10g edamer 25g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], speck (Coscia di suino, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E252 - E250, fumo naturale), formaggio edamer (Latte , sale, caglio), funghi trifolati [Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), olio di semi di girasole, sale, amido di riso, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, esaltatore di sapidità: E621].	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.038 / kcal 247</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 8,3</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 3,9</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 28</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 1,1</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 15</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 2,2</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.038 / kcal 247		Grassi	g 8,3		di cui: acidi grassi saturi	g 3,9		Carboidrati	g 28		di cui zuccheri	g 1,1		Proteine	g 15		Sale	g 2,2	
Energia	kJ 1.038 / kcal 247																								
Grassi	g 8,3																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,9																								
Carboidrati	g 28																								
di cui zuccheri	g 1,1																								
Proteine	g 15																								
Sale	g 2,2																								
23.	PANINO BOSCAIOLO PESO TOT. GR. 200	pane ciabatta/rustica, 130g speck 40g formaggio Brie 30g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], speck (Coscia di suino, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E252 - E250, fumo naturale), formaggio briè (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.098 / kcal 261</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 9,0</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 4,2</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 0,9</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 16</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 2,4</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.098 / kcal 261		Grassi	g 9,0		di cui: acidi grassi saturi	g 4,2		Carboidrati	g 29		di cui zuccheri	g 0,9		Proteine	g 16		Sale	g 2,4	
Energia	kJ 1.098 / kcal 261																								
Grassi	g 9,0																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,2																								
Carboidrati	g 29																								
di cui zuccheri	g 0,9																								
Proteine	g 16																								
Sale	g 2,4																								
24.	PANINO COTOLETTA PESO TOT. GR. 220	pane Malfatto, 105g cotoletta di pollo cotta 100g edamer 15g	Pane tipo 00 (Farina di grano tenero tipo 00, acqua, estratto di malto d' orzo , sale, lievito di birra), cotoletta con pollo e tacchino cotta (Carni separate meccanicamente di pollo e tacchino 40%, farina di frumento (grano) , albume d'uovo , olio di semi di girasole, formaggio (latte), amido di patata, amido di frumento (grano) , sale, proteine del latte , burro (latte) , correttori di acidità: E330- E 331, aromi, antiossidante: E301, spezie, esaltatore di sapidità: E621, piante aromatiche, latte scremato in polvere reidratato, destrosio, fruttosio, zucchero, lattosio , conservante: E250, succo di limone), formaggio edamer (latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td colspan="2">kJ 1.084 / kcal 258</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td colspan="2">g 10</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td colspan="2">g 4,6</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td colspan="2">g 29</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td colspan="2">g 0,6</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td colspan="2">g 13</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="2">g 1,4</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.084 / kcal 258		Grassi	g 10		di cui: acidi grassi saturi	g 4,6		Carboidrati	g 29		di cui zuccheri	g 0,6		Proteine	g 13		Sale	g 1,4	
Energia	kJ 1.084 / kcal 258																								
Grassi	g 10																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,6																								
Carboidrati	g 29																								
di cui zuccheri	g 0,6																								
Proteine	g 13																								
Sale	g 1,4																								

N.	NOME PRODOTTO	RICETTA	INGREDIENTI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi in 100 g di prodotto)														
25.	PANINO MAXI HOT DOG PESO TOT.GR.190	pane hotdog sesamo, 77g wurstel 103g pancetta cruda 5g edamer 5g	Pane tipo 0 al sesamo (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, lievito di birra, semi di sesamo 2%, olio di semi di girasole, sale, emulsionanti: E481- E472e, farina di soia , aceto, conservanti: E282- E200), wurstel (Carne suina 80%, acqua, sale, destrosio, proteine del latte , aromi, spezie, correttore di acidità: E262, stabilizzanti: E451 - E452, antiossidante: E301, conservante: E250), formaggio edamer (Latte , sale, caglio), pancetta (Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250 - E252, fumo naturale).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ 1.298 / kcal 311</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 19</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 7,7</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 20</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 0,6</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 15</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 2,1</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.298 / kcal 311	Grassi	g 19	di cui: acidi grassi saturi	g 7,7	Carboidrati	g 20	di cui zuccheri	g 0,6	Proteine	g 15	Sale	g 2,1
Energia	kJ 1.298 / kcal 311																	
Grassi	g 19																	
di cui: acidi grassi saturi	g 7,7																	
Carboidrati	g 20																	
di cui zuccheri	g 0,6																	
Proteine	g 15																	
Sale	g 2,1																	
26.	PANINO RUSTICO PICCANTE PESO TOT.GR.190	pane pittarella, 120g salame ventricina 45g Scamorza affumicata 25g	Pane tipo 0 con grassi e oli vegetali [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, margarina vegetale (grassi vegetali di palma e cocco, acqua, olio vegetale di semi di girasole, grasso vegetale parzialmente idrogenato di palma, emulsionanti: E471, sale, aromi, correttore di acidità: E330), sale, lievito di birra, zucchero], salame ventricina (Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E 252 – E250), formaggio edamer (Latte , sale, caglio), scamorza affumicata (Latte , sale, caglio, fumo naturale).	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ 1.292 / kcal 309</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 17</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 8,6</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 23</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 1,2</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 16</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 2,1</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.292 / kcal 309	Grassi	g 17	di cui: acidi grassi saturi	g 8,6	Carboidrati	g 23	di cui zuccheri	g 1,2	Proteine	g 16	Sale	g 2,1
Energia	kJ 1.292 / kcal 309																	
Grassi	g 17																	
di cui: acidi grassi saturi	g 8,6																	
Carboidrati	g 23																	
di cui zuccheri	g 1,2																	
Proteine	g 16																	
Sale	g 2,1																	
27.	PANINO CHEESEBURGER PESO TOT.GR.180	pane hamburger al sesamo, 80g hamburger di manzo, 80g edamer 20g		<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>kJ 1.158 / kcal 276</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 5,8</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 27</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 3,5</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 15</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 1,4</td> </tr> </table>	Energia	kJ 1.158 / kcal 276	Grassi	g 12	di cui: acidi grassi saturi	g 5,8	Carboidrati	g 27	di cui zuccheri	g 3,5	Proteine	g 15	Sale	g 1,4
Energia	kJ 1.158 / kcal 276																	
Grassi	g 12																	
di cui: acidi grassi saturi	g 5,8																	
Carboidrati	g 27																	
di cui zuccheri	g 3,5																	
Proteine	g 15																	
Sale	g 1,4																	

28.	PANINO DELIZIA PESO TOT.GR. 220	pane ciabatta/rustica, 130g prosciutto cotto alla brace 50g salsa funghi trifolati 25g scamorza affumicata 15g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], prosciutto cotto alla brace (Coscia di suino, sale, spezie, destrosio, sciroppo di glucosio, aromi, antiossidante: E301, conservante: E251, fumo di legna), scamorza affumicata (Latte , sale, caglio, aroma fumo), funghi trifolati [Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), olio di semi di girasole, sale, amido di riso, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, esaltatore di sapidità: E621], maionese (Olio di semi di girasole, acqua, uova , aceto di vino, amido, zucchero, sale, aroma, addensanti: E412 - E415, acidificanti: E330 - E270, conservante: E200).	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.039 / kcal 247</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 10</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,2</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 28</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 0,9</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 12</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,4</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.039 / kcal 247		Grassi	g 10		di cui: acidi grassi saturi	g 3,2		Carboidrati	g 28		di cui zuccheri	g 0,9		Proteine	g 12		Sale	g 1,4	
Energia	kJ 1.039 / kcal 247																								
Grassi	g 10																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,2																								
Carboidrati	g 28																								
di cui zuccheri	g 0,9																								
Proteine	g 12																								
Sale	g 1,4																								
29.	PANINO VEGETARIANO PESO TOT.GR. 180	Pane pannocchia 100g Mix verdure zingara 65g formaggio edamer 15g	Pane tipo 00 con semola di grano duro (Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro 25%, acqua, estratto di malto d' orzo , sale, lievito di birra), miscela di verdure in olio di semi di girasole [Ortaggi misti in proporzione variabile 84,5% (peperoni rossi, peperoni gialli, funghi champignon - <i>Agaricus bisporus</i> , funghi di muschio - <i>Volvarela volvacea</i> , olive verdi, olive nere, capperi), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300 (contiene solfiti)], formaggio edamer (Latte , sale, caglio). * Possibile presenza di soia, sesamo, lupini e uova	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 933 / kcal 236</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 8,0</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,6</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 31</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 1,2</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 10</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,3</td></tr> </table>	Energia	kJ 933 / kcal 236		Grassi	g 8,0		di cui: acidi grassi saturi	g 3,6		Carboidrati	g 31		di cui zuccheri	g 1,2		Proteine	g 10		Sale	g 1,3	
Energia	kJ 933 / kcal 236																								
Grassi	g 8,0																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,6																								
Carboidrati	g 31																								
di cui zuccheri	g 1,2																								
Proteine	g 10																								
Sale	g 1,3																								
30.	PANINO RUSTICO COTTO PESO TOT.GR. 165	pane pannocchia, 100g prosciutto cotto 40g edamer 25g	Pane tipo 00 con semola di grano duro (Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro 25%, acqua, estratto di malto d' orzo , sale, lievito di birra), prosciutto cotto (Carne di suino, acqua, amido, sale, aromi, destrosio, stabilizzante: carragenine, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio edamer (Latte , sale, caglio). * Possibile presenza di soia, sesamo, lupini e uova	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.042 / kcal 248</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 8,4</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 4,2</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 29</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 0,8</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 14</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,4</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.042 / kcal 248		Grassi	g 8,4		di cui: acidi grassi saturi	g 4,2		Carboidrati	g 29		di cui zuccheri	g 0,8		Proteine	g 14		Sale	g 1,4	
Energia	kJ 1.042 / kcal 248																								
Grassi	g 8,4																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,2																								
Carboidrati	g 29																								
di cui zuccheri	g 0,8																								
Proteine	g 14																								
Sale	g 1,4																								

31.	PANINI TONNARO PESO TOT. GR.180	pane pannocchia, 100g tonno sottolio 55g mozzarella 15g maionese 10g	Pane tipo 00 con semola di grano duro (Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro 25%, acqua, estratto di malto d'orzo , sale, lievito di birra), tonno sott'olio (Tonno , olio di semi di girasole, sale), mozzarella (Latte , sale, caglio), maionese (Olio di semi di girasole, acqua, uova , aceto di vino, amido, zucchero, sale, aroma, addensanti: E412 - E415, acidificanti: E330 - E270, conservante: E200). * Possibile presenza di soia, sesamo, lupini	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Energia kJ 972 / kcal 231</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 9,6</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 2,9</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 24</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 1,5</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 14</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 0,5</td> </tr> </table>	Energia kJ 972 / kcal 231		Grassi	g 9,6	di cui: acidi grassi saturi	g 2,9	Carboidrati	g 24	di cui zuccheri	g 1,5	Proteine	g 14	Sale	g 0,5
Energia kJ 972 / kcal 231																		
Grassi	g 9,6																	
di cui: acidi grassi saturi	g 2,9																	
Carboidrati	g 24																	
di cui zuccheri	g 1,5																	
Proteine	g 14																	
Sale	g 0,5																	
32.	PANINO SAPORITO PESO TOT. GR.210	pane ciabatta/rustica, 130g pancetta cruda 40g scamorza affumicata 20g salsa di melanzane 20g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], pancetta (Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250 - E252, fumo naturale), scamorza affumicata (Latte , sale, caglio, fumo naturale), melanzane grigliate, maionese (Olio di semi di girasole 50%, acqua, uova fresche, aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma, addensanti: E412- E415, acidificanti: E330 - E270, conservante: E200).	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Energia kJ 1.221 / kcal 292</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 16</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 6,8</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 26</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 0,9</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 11</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 1,5</td> </tr> </table>	Energia kJ 1.221 / kcal 292		Grassi	g 16	di cui: acidi grassi saturi	g 6,8	Carboidrati	g 26	di cui zuccheri	g 0,9	Proteine	g 11	Sale	g 1,5
Energia kJ 1.221 / kcal 292																		
Grassi	g 16																	
di cui: acidi grassi saturi	g 6,8																	
Carboidrati	g 26																	
di cui zuccheri	g 0,9																	
Proteine	g 11																	
Sale	g 1,5																	
33.	PANINO AMERICA PESO TOT. GR. 200	pane focaccia 110g salsa di Carciofi 20g pancetta cruda 50g Edamer 20g	Pane tipo "0" con olio extravergine di oliva (Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, farina di grano maltato), pancetta (Pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250 - E252, fumo naturale), formaggio edamer (Latte , sale, caglio), Carciofi in olio semi girasole (Carciofi 84,5%, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300), maionese (Olio di semi di girasole, acqua, uova fresche, aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma, addensanti: E412 - E415, acidificanti: E330 - E270, conservante: E200).	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Energia kJ 1.346 / kcal 322</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g 18</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>g 6,8</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g 28</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>g 1,0</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g 12</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g 1,8</td> </tr> </table>	Energia kJ 1.346 / kcal 322		Grassi	g 18	di cui: acidi grassi saturi	g 6,8	Carboidrati	g 28	di cui zuccheri	g 1,0	Proteine	g 12	Sale	g 1,8
Energia kJ 1.346 / kcal 322																		
Grassi	g 18																	
di cui: acidi grassi saturi	g 6,8																	
Carboidrati	g 28																	
di cui zuccheri	g 1,0																	
Proteine	g 12																	
Sale	g 1,8																	

34.	PANINO SALSICCIA PESO TOT.GR.220	pane ciabatta/rustica, 120g salsiccia grigliata 100g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], salsiccia grigliata (Carne suina 95%, acqua, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: E300, fibra vegetale, aromi naturali). Può contenere tracce di soia, latte	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 995 / kcal 236</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 7,6</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,1</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 29</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 1,3</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 15</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,5</td></tr> </table>	Energia	kJ 995 / kcal 236		Grassi	g 7,6		di cui: acidi grassi saturi	g 3,1		Carboidrati	g 29		di cui zuccheri	g 1,3		Proteine	g 15		Sale	g 1,5	
Energia	kJ 995 / kcal 236																								
Grassi	g 7,6																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,1																								
Carboidrati	g 29																								
di cui zuccheri	g 1,3																								
Proteine	g 15																								
Sale	g 1,5																								
35.	PANINO RUSTICO VERDE SPECK PESO TOT.GR.210	pane pittarella, 120g speck 55g gorgonzola 35g	Pane tipo 0 con grassi e oli vegetali [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, margarina vegetale (grassi vegetali di palma e cocco, acqua, olio vegetale di semi di girasole, grasso vegetale parzialmente idrogenato di palma, emulsionanti: E471, sale, aromi, correttore di acidità: E330), sale, lievito di birra, zucchero], speck (Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E301, conservanti: E 252 – E250), formaggio gorgonzola (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.074 / kcal 255</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 8,8</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 4,9</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 28</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 1,1</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 16</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,6</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.074 / kcal 255		Grassi	g 8,8		di cui: acidi grassi saturi	g 4,9		Carboidrati	g 28		di cui zuccheri	g 1,1		Proteine	g 16		Sale	g 1,6	
Energia	kJ 1.074 / kcal 255																								
Grassi	g 8,8																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,9																								
Carboidrati	g 28																								
di cui zuccheri	g 1,1																								
Proteine	g 16																								
Sale	g 1,6																								
36.	PANINO SFIZIOSO PESO TOT.GR. 175	pane tasca, 110g mozzarella 20g prosciutto cotto 45g	Pane tipo 0 con grassi e oli vegetali [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, margarina vegetale (grassi vegetali di palma e cocco, acqua), sale, lievito di birra, zucchero], prosciutto cotto (Carne di suino, acqua, amido, sale, aromi, destrosio, stabilizzante: carragenine, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), mozzarella (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 944 / kcal 224</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 7,6</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,7</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 28</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 1,1</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 11</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,6</td></tr> </table>	Energia	kJ 944 / kcal 224		Grassi	g 7,6		di cui: acidi grassi saturi	g 3,7		Carboidrati	g 28		di cui zuccheri	g 1,1		Proteine	g 11		Sale	g 1,6	
Energia	kJ 944 / kcal 224																								
Grassi	g 7,6																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,7																								
Carboidrati	g 28																								
di cui zuccheri	g 1,1																								
Proteine	g 11																								
Sale	g 1,6																								

37.	PANINO ZOCCOLETTO PESO TOT.GR. 190	pane pannocchia, 100g prosciutto cotto 50g edamer 20g funghi trifolati 20g	Pane tipo 00 con semola di grano duro (Farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro 25%, acqua, estratto di malto d' orzo , sale, lievito di birra), prosciutto cotto (Carne di suino, acqua, amido, sale, aromi, destrosio, stabilizzante: carragenine, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio edamer (Latte , sale, caglio), funghi trifolati [Funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), olio di semi di girasole, sale, amido di riso, aglio, prezzemolo, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, esaltatore di sapidità: E621].	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.036 / kcal 247</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 11</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 4,5</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 25</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 2,0</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 12</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,2</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.036 / kcal 247		Grassi	g 11		di cui: acidi grassi saturi	g 4,5		Carboidrati	g 25		di cui zuccheri	g 2,0		Proteine	g 12		Sale	g 1,2	
Energia	kJ 1.036 / kcal 247																								
Grassi	g 11																								
di cui: acidi grassi saturi	g 4,5																								
Carboidrati	g 25																								
di cui zuccheri	g 2,0																								
Proteine	g 12																								
Sale	g 1,2																								
38.	PANINO GOLOSO PESO TOT. GR.215	pane ciabatta/rustica, 125g speck 55g formaggio spalmabile alpigiana. 35g	Pane tipo "0" con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], speck (Coscia di suino, sale, destrosio, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E252 - E250, fumo di legna), formaggio (latte, sale, caglio, stabilizzante: E412).	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.077 / kcal 256</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 7,5</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,6</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 30</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 1,0</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 17</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,2</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.077 / kcal 256		Grassi	g 7,5		di cui: acidi grassi saturi	g 3,6		Carboidrati	g 30		di cui zuccheri	g 1,0		Proteine	g 17		Sale	g 1,2	
Energia	kJ 1.077 / kcal 256																								
Grassi	g 7,5																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,6																								
Carboidrati	g 30																								
di cui zuccheri	g 1,0																								
Proteine	g 17																								
Sale	g 1,2																								
39.	PANINO BRESAOLA PESO TOT. GR. 205	pane ciabatta/rustica 125g bresaola 40g mozzarella 40g	Pane tipo 0 con olio di oliva [Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito madre (grano)], bresaola (Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti: E250 - E252), mozzarella (Latte , sale, caglio).	<table border="1"> <tr><td>Energia</td><td colspan="2">kJ 1.023 / kcal 243</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td colspan="2">g 6,5</td></tr> <tr><td>di cui: acidi grassi saturi</td><td colspan="2">g 3,0</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td colspan="2">g 32</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td colspan="2">g 0,8</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td colspan="2">g 14</td></tr> <tr><td>Sale</td><td colspan="2">g 1,8</td></tr> </table>	Energia	kJ 1.023 / kcal 243		Grassi	g 6,5		di cui: acidi grassi saturi	g 3,0		Carboidrati	g 32		di cui zuccheri	g 0,8		Proteine	g 14		Sale	g 1,8	
Energia	kJ 1.023 / kcal 243																								
Grassi	g 6,5																								
di cui: acidi grassi saturi	g 3,0																								
Carboidrati	g 32																								
di cui zuccheri	g 0,8																								
Proteine	g 14																								
Sale	g 1,8																								