

Trancio guarnito

con speck e cipolle



| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Art. n. | 9014 |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 60 * |
| Peso (g) | 140 |
| Unità fornitura | CT à 24 STK |
| GTIN-13 | 7611075090143 |
| Peso complessivo (kg) | 3.74 |
| Condizioni di stoccaggio | surgelato, tra -18 e -22 °C |
| Paese di produzione | CH |

Preparazione

Forno a microonde: Togliere il prodotto dal congelatore e infilarlo direttamente nel microonde.

Preriscaldare per 3 minuti l'apparecchio a microonde (ca. 700 Watt) con la relativa teglia e funzione crisp attiva. Tempo di preparazione (ca. 700 Watt, con funzione crisp): 2,5 minuti (senza foglia). **Tostiera:** Fare scongelare il prodotto prima di cuocerlo. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni a una temperatura max. di +5°C. Tempo di preparazione (senza foglia): 5 minuti.

Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro con prodotto a base di carne di maiale, cipolle e preparazione di formaggio fuso, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, dadini di pancetta CH 14% (carne di maiale, sale nitrato (sale commestibile,, conservante [E250]),, estratto di spezie, glucosio, zucchero,, stabilizzante [E450]),, antiossidante [E301],, aroma), cipolle 10%, LATTE INTERO, formaggio fuso grasso (CH) 6.9%, lievito di panetteria, GLUTINE DI FRUMENTO, AMIDO DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, CONDIMENTO IN POLVERE (esaltatore di sapidità [E621],, LATTOSIO), FARINA DI MALTO D'ORZO, esaltatore di sapidità [E621], glucosio, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

| | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 904 | Kilocal. ca. (kcal) | 216 |
| Grassi (g) | 5.8 | Carboidrati (g) | 29 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 2.6 | di cui zuccheri (g) | 1.4 |

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefono 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Proteine (g)

11

Sale (g)

1.8
