

Cornetto al burro Rustico Avanti

prelievitato, di farina Graham, cosperso di semi



Art. n.	10555
Conservazione a -18°C (giorni)	30 *
Peso (g)	55
Unità fornitura	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075105557
Peso complessivo (kg)	5.95
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Disporre i cornetti sulla placca e lasciare rinvenire durante 15 minuti. Cuocere per 16 - 18 minuti in forno preriscaldato a 210°C (forno ad aria calda 180°C) con vapore.

Denominazione specifica

Pasta lievitata al burro con farina integrale, cosparsa di semi di sesamo e di lino e fiocchi di avena, prelievitata, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, BURRO 17%, farina integrale (FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI SEGALE, FARINA DI SEGALE), AMIDO DI FRUMENTO, lievito di panetteria, UOVO INTERO, BURRO FUSO 2.2%, SEMI DI SESAMO 1.8%, semi di lino 1.8%, FIOCCHI DI AVENA 1.6%, GLUTINE DI FRUMENTO, zucchero, sale commestibile iodato, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, glucosio, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1430	Kilocal. ca. (kcal)	341
Grassi (g)	19	Carboidrati (g)	34
di cui acidi grassi saturi (g)	10	di cui zuccheri (g)	1.4
Proteine (g)	7.4	Sale (g)	0.87