



Panino al cioccolato

crudo, con cioccolato fondente

Art. n.	10760
Conservazione a -18°C (giorni)	30 *
Peso (g)	100
Unità fornitura	CT à 100 STK
GTIN-13	7611075107605
Peso complessivo (kg)	10.38
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Disporre i panini ben distanziati sulla placca, coprirli con pellicola trasparente e lasciare scongelare. Far lievitare del doppio alla temperatura di ca. 25°C. Cuocere per 14 - 17 minuti in forno preriscaldato a 210°C (forno ad aria calda 180°C) con vapore.

Denominazione specifica

Pasta lievitata al burro con ripieno di cioccolato fondente, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, CIOCCOLATO 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao,, emulsionante [E322 DI SOIA],, vaniglia), acqua, BURRO, AMIDO DI FRUMENTO, lievito di panetteria, UOVO INTERO, zucchero, BURRO FUSO, sale commestibile iodato, FARINA DI MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1504	Kilocal. ca. (kcal)	359
Grassi (g)	19	Carboidrati (g)	42
di cui acidi grassi saturi (g)	11	di cui zuccheri (g)	13
Proteine (g)	5.9	Sale (g)	0.74