



Pane del contadino piccolo

precotto

Art. n.	10984
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	200
Unità fornitura	CT à 20 STK
GTIN-13	7611075109845
Peso complessivo (kg)	4.39
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere il pane dal congelatore e cuocere per 6 - 7 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

Denominazione specifica

Pane di frumento, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, PASTA ACIDA ESSICCATA DI FRUMENTO DURO, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, glucosio, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1029	Kilocal. ca. (kcal)	246
Grassi (g)	0.9	Carboidrati (g)	48
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	1.9
Proteine (g)	8.7	Sale (g)	1.6