



## Pane Maggia

precotto, di farina di frumento e segale, con lievito di segale, confezionato singolarmente

Art. n.	10747
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	420
Unità fornitura	CT à 10 STK
GTIN-13	7611075107476
Peso complessivo (kg)	4.62
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 8 - 10 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

### Denominazione specifica

Pane di frumento scuro, precotto, surgelato

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, PASTA ACIDA ESSICCATA DI SEGALE, lievito di panetteria, sale commestibile iodato, FARINA DI SEGALE, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO, FARINA DI MALTO D'ORZO

### Allergeni

glutine, Tracce di latte

### Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	990	Kilocal. ca. (kcal)	237
Grassi (g)	1	Carboidrati (g)	46
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	8.2	Sale (g)	1.7