



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