



Brezel bavarese

cosparso di sale, precotto

Art. n.	10719
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	130
Unità fornitura	CT à 35 STK
GTIN-13	7611075107193
Peso complessivo (kg)	4.97
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 1 - 2 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (forno ad aria calda 180 °C).

Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro, intinto in soluzione salina, cosparso di sale, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]), SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, GLUTINE DI FRUMENTO, glucosio, PROTEINE DEL LATTE, acerola in polvere, AMIDO DI FRUMENTO

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1240	Kilocal. ca. (kcal)	296
Grassi (g)	7	Carboidrati (g)	48
di cui acidi grassi saturi (g)	0.7	di cui zuccheri (g)	0.9
Proteine (g)	9.3	Sale (g)	3.2