



Pane di segale

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

Art. n.	10791
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	400
Unità fornitura	CT à 12 STK
GTIN-13	7611075107919
Peso complessivo (kg)	5.19
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

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

Denominazione specifica

Pane di segale e frumento

Ingredienti

FARINA DI SEGALE 34%, FARINA DI FRUMENTO, acqua, PASTA ACIDA DI SEGALE 2.4%, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, GLUTINE DI FRUMENTO, glucosio, acerola in polvere, AMIDO DI FRUMENTO

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	918	Kilocal. ca. (kcal)	219
Grassi (g)	1	Carboidrati (g)	45
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	2.4
Proteine (g)	4.3	Sale (g)	1.7