

Baguette rustica

precotta, di farina bianca, bigia e segale, ca. 57 cm



Art. n.	10749
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	310
Unità fornitura	CT à 30 STK
GTIN-13	7611075107490
Peso complessivo (kg)	9.995
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere 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 con segale, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, PASTA ACIDA ESSICCATA DI FRUMENTO DURO, FARINA DI SEGALE, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, PASTA ACIDA DI SEGALE E FRUMENTO, glucosio, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, sale marino, agente di trattamento della farina [E300]

Allergeni

glutine, Tracce di latte

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1046	Kilocal. ca. (kcal)	250
Grassi (g)	1	Carboidrati (g)	49
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	0.8
Proteine (g)	9	Sale (g)	1.6