Romer's Hausbäckerei AG
Neubruchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefono 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss

Triangolo Sils Avanti

prelievitato

Art. n.	10716
Conservazione a -18°C (giorni)	30 *
Peso (g)	90
Unità fornitura	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075107162
Peso complessivo (kg)	5.85
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra –18 e –22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Disporre i prodotti surgelati su una teglia rivestita con carta da forno siliconata e lasciare scongelare per 15 minuti circa. Quindi cuocere in forno preriscaldato a 210 °C (in forno ad aria calda 180°C) per circa 20 minuti con vapore. Attenzione: il prodotto crudo è caustico!

Denominazione specifica

Pasta lievitata al burro intinta in soluzione salina, prelievitata, surgelata

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, BURRO 19%, AMIDO DI FRUMENTO, lievito di panetteria, UOVO INTERO, zucchero, BURRO FUSO 0.9%, sale commestibile iodato, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]) 0.6%, FARINA DI MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1350	Kilocal. ca. (kcal)	323
Grassi (g)	17	Carboidrati (g)	36
di cui acidi grassi saturi (g)	10	di cui zuccheri (g)	2.1
Proteine (g)	6	Sale (g)	0.9

** Conservazione al minimo dalla data di fornitura.*

Data di stampa 5 mag 2024