



## Panino Maggia

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

Art. n.	10482
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	80
Unità fornitura	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075104826
Peso complessivo (kg)	5.22
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 5 - 6 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)	1033	Kilocal. ca. (kcal)	247
Grassi (g)	1	Carboidrati (g)	48
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	0.6
Proteine (g)	8.5	Sale (g)	1.7