



Panino scuro

precotto, di farina bigia e di segale

Art. n.	10409
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	90
Unità fornitura	CT à 70 STK
GTIN-13	7611075104093
Peso complessivo (kg)	6.72
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 4 - 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, FARINA DI SEGALE, PASTA ACIDA ESSICCATA DI FRUMENTO DURO, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, FARINA DI MALTO D'ORZO, glucosio, GLUTINE DI FRUMENTO, SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, FARINA DI MALTO D'ORZO, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1005	Kilocal. ca. (kcal)	240
Grassi (g)	1	Carboidrati (g)	46
di cui acidi grassi saturi (g)	0.2	di cui zuccheri (g)	1.2
Proteine (g)	8.7	Sale (g)	1.7