



Panino ai semi di zucca

precotto

Art. n.	10426
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	80
Unità fornitura	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075104260
Peso complessivo (kg)	5.19
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °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 con farina integrale e semi di zucca, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, farina integrale (FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI SEGALE), semi di zucca 12%, lievito di panetteria, olio di colza, sale commestibile iodato, FARINA DI MALTO D'ORZO, GLUTINE DI FRUMENTO, glucosio, acerola in polvere, AMIDO DI FRUMENTO

Allergeni

glutine, Tracce di latte

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1212	Kilocal. ca. (kcal)	289
Grassi (g)	4.1	Carboidrati (g)	40
di cui acidi grassi saturi (g)	1.4	di cui zuccheri (g)	0.7
Proteine (g)	11	Sale (g)	1.4