

## Cornetto al burro Sils

precotto



|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Art. n.                        | 10710                       |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 60 *                        |
| Peso (g)                       | 40                          |
| Unità fornitura                | CT à 70 STK                 |
| GTIN-13                        | 7611075107100               |
| Peso complessivo (kg)          | 3.19                        |
| Condizioni di stoccaggio       | surgelato, tra -18 e -22 °C |
| Paese di produzione            | CH                          |

### Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 2 - 3 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

### Denominazione specifica

Prodotto di pasta lievitata al burro tinta in soluzione salina, precotto, surgelato

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, BURRO 20%, acqua, UOVO INTERO, BURRO FUSO 1.4%, lievito di panetteria, AMIDO DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]) 0.8%, SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, glucosio, agente di trattamento della farina [E300]

### Valori nutrizionali per 100 g

|                                |      |                     |     |
|--------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)             | 1469 | Kilocal. ca. (kcal) | 351 |
| Grassi (g)                     | 19   | Carboidrati (g)     | 39  |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 11   | di cui zuccheri (g) | 1.4 |
| Proteine (g)                   | 6.8  | Sale (g)            | 1.3 |