



## Brezel bavarese

cosparso di sale, precotto

Art. n.	10719
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	130
Unità fornitura	CT à 35 STK
GTIN-13	7611075107193
Peso complessivo (kg)	4.97
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 1 - 2 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (forno ad aria calda 180 °C).

### Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro, intinto in soluzione salina, cosparso di sale, precotto, surgelato

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, sale commestibile iodato, lievito di panetteria, salamoia alla soda per brezel (regolatore di acidità [E524]), SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, GLUTINE DI FRUMENTO, glucosio, PROTEINE DEL LATTE, acerola in polvere, AMIDO DI FRUMENTO

### Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1240	Kilocal. ca. (kcal)	296
Grassi (g)	7	Carboidrati (g)	48
di cui acidi grassi saturi (g)	0.7	di cui zuccheri (g)	0.9
Proteine (g)	9.3	Sale (g)	3.2