

Pane ticinese di Sils

precotto, in confezioni da 2 pezzi



Art. n.	10774
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	320
Unità fornitura	CT à 16 STK
GTIN-13	7611075107742
Peso complessivo (kg)	5.51
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere il pane dal congelatore e cuocere per 6 - 7 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro intinto in soluzione salina, 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]) 0.5%, AMIDO DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, glucosio, ESTRATTO DI MALTO D'ORZO, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1141	Kilocal. ca. (kcal)	273
Grassi (g)	4.4	Carboidrati (g)	48
di cui acidi grassi saturi (g)	0.5	di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	8.7	Sale (g)	1.4