

Trancio guarnito

con speck e cipolle



Art. n.	9014
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	140
Unità fornitura	CT à 24 STK
GTIN-13	7611075090143
Peso complessivo (kg)	3.74
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Forno a microonde: Togliere il prodotto dal congelatore e infilarlo direttamente nel microonde.

Preriscaldare per 3 minuti l'apparecchio a microonde (ca. 700 Watt) con la relativa teglia e funzione crisp attiva. Tempo di preparazione (ca. 700 Watt, con funzione crisp): 2,5 minuti (senza foglia). **Tostiera:** Fare scongelare il prodotto prima di cuocerlo. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni a una temperatura max. di +5°C. Tempo di preparazione (senza foglia): 5 minuti.

Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro con prodotto a base di carne di maiale, cipolle e preparazione di formaggio fuso, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, dadini di pancetta CH 14% (carne di maiale, sale nitrato (sale commestibile,, conservante [E250]),, estratto di spezie, glucosio, zucchero,, stabilizzante [E450]),, antiossidante [E301],, aroma), cipolle 10%, LATTE INTERO, formaggio fuso grasso (CH) 6.9%, lievito di panetteria, GLUTINE DI FRUMENTO, AMIDO DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, CONDIMENTO IN POLVERE (esaltatore di sapidità [E621],, LATTOSIO), FARINA DI MALTO D'ORZO, esaltatore di sapidità [E621], glucosio, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	904	Kilocal. ca. (kcal)	216
Grassi (g)	5.8	Carboidrati (g)	29
di cui acidi grassi saturi (g)	2.6	di cui zuccheri (g)	1.4

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefono 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Proteine (g)

11

Sale (g)

1.8
