

Ciabatta

di farina Graham e bigia, precotta



Art. n.	10441
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	100
Unità fornitura	CT à 50 STK
GTIN-13	7611075104413
Peso complessivo (kg)	5.39
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere dal congelatore e cuocere per 5 - 6 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

Denominazione specifica

Pane di frumento con farina integrale, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, farina integrale (FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI SEGALE, FARINA DI SEGALE), lievito di panetteria, sale commestibile iodato, BURRO, FARINA DI MALTO D'ORZO, AMIDO DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, UOVO INTERO, glucosio, BURRO FUSO, zucchero, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, acerola in polvere, LATTE INTERO IN POLVERE, UOVO INTERO IN POLVERE, agente di trattamento della farina [E300]

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1007	Kilocal. ca. (kcal)	241
Grassi (g)	1.6	Carboidrati (g)	46
di cui acidi grassi saturi (g)	0.5	di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	8.4	Sale (g)	1.5