

Pane del cacciatore

di farina bigia, precotto, confezionato singolarmente



Art. n.	10975
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	520
Unità fornitura	CT à 10 STK
GTIN-13	7611075109753
Peso complessivo (kg)	5.59
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Togliere il pane dal congelatore e cuocere per 8 - 10 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

Denominazione specifica

Pane di frumento scuro, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, sale commestibile iodato, SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, lievito di panetteria, FARINA DI MALTO D'ORZO, olio di colza, olio di colza idrogenato, olio di girasole, GLUTINE DI FRUMENTO, glucosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, acerola in polvere, AMIDO DI FRUMENTO

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1021	Kilocal. ca. (kcal)	244
Grassi (g)	1.6	Carboidrati (g)	45
di cui acidi grassi saturi (g)	0.4	di cui zuccheri (g)	2.4
Proteine (g)	9.4	Sale (g)	1.9