



Pane Maggia

precotto, di farina di frumento e segale, con lievito di segale,
confezionato singolarmente

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Art. n. | 10747 |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 60 * |
| Peso (g) | 420 |
| Unità fornitura | CT à 10 STK |
| GTIN-13 | 7611075107476 |
| Peso complessivo (kg) | 4.62 |
| Condizioni di stoccaggio | surgelato, tra -18 e -22 °C |
| Paese di produzione | CH |

Preparazione

Togliere 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, PASTA ACIDA ESSICCATA DI SEGALE, lievito di panetteria, sale commestibile iodato, FARINA DI SEGALE, FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO, FARINA DI MALTO D'ORZO

Allergeni

glutine, Tracce di latte

Valori nutrizionali per 100 g

| | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 990 | Kilocal. ca. (kcal) | 237 |
| Grassi (g) | 1 | Carboidrati (g) | 46 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 0.2 | di cui zuccheri (g) | 0.5 |
| Proteine (g) | 8.2 | Sale (g) | 1.7 |