

## Cornetto Rustico Avanti vegano

prelievitato, di farina Graham



|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Art. n.                        | 13555                       |
| Conservazione a -18°C (giorni) | 30 *                        |
| Peso (g)                       | 55                          |
| Unità fornitura                | CT à 40 STK                 |
| GTIN-13                        | 7611075135554               |
| Peso complessivo (kg)          | 2.405                       |
| Condizioni di stoccaggio       | surgelato, tra -18 e -22 °C |
| Paese di produzione            | CH                          |

### Preparazione

Preparazione: Disporre i cornetti sulla placca e lasciare rinvenire durante 15 minuti. Cuocere per 16 - 18 minuti in forno preriscaldato a 210°C (forno ad aria calda 180°C) con vapore.

### Denominazione specifica

Pasta lievitata con grasso da spalmare vegetale e farina integrale, prelievitata, surgelata

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, grasso da spalmare vegetale 17% (burro di karité, acqua, olio di cocco, olio di colza, sale, succo di carote, emulsionante [E322 di girasole], succo di limone, aroma naturale), farina integrale 16% (FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI SEGALE), lievito di panetteria, olio di colza, SEMI DI SESAMO, semi di lino, FIOCCHI DI AVENA, AMIDO DI FRUMENTO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale commestibile iodato, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO D'ORZO, glucosio, zucchero, agente di trattamento della farina [E300]

### Allergeni

glutine, sesamo, Tracce di latte, uova

### Valori nutrizionali per 100 g

|                                |      |                     |     |
|--------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ)             | 1369 | Kilocal. ca. (kcal) | 327 |
| Grassi (g)                     | 18   | Carboidrati (g)     | 34  |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 7.5  | di cui zuccheri (g) | 1.4 |
| Proteine (g)                   | 7.2  | Sale (g)            | 1.2 |