



Pane Nostrano

precotto, di farina di frumento e segale, con pasta acida, confezionato singolarmente

Art. n.	10743
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	420
Unità fornitura	CT à 10 STK
GTIN-13	7611075107438
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 10 - 12 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (forno ad aria calda 180 °C).

Denominazione specifica

Pane di frumento e segale con pasta acida, precotto, surgelato

Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, PASTA ACIDA DI SEGALE E FRUMENTO, lievito di panetteria, sale commestibile iodato, ESTRATTO DI MALTO D'ORZO, PASTA ACIDA ESSICCATA DI FRUMENTO DURO, semi di girasole, semi di lino, essenza di zucchero (zucchero di canna, olio di colza, acqua), glucosio, miele, GLUTINE DI FRUMENTO, sale marino, FARINA DI MALTO D'ORZO, agente di trattamento della farina [E300]

Allergeni

glutine, Tracce di latte

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1097	Kilocal. ca. (kcal)	262
Grassi (g)	4.1	Carboidrati (g)	45
di cui acidi grassi saturi (g)	0.5	di cui zuccheri (g)	4
Proteine (g)	7.3	Sale (g)	1.9