

Pane misto di farina di segale e frumento con lievito madre di segale, impasto morbido e succoso, gusto fresco.



Peso: 1.000 gr
Unità per cartone: 7 pezzi
Confezione: 30x40x26,1 cm
Peso netto di riempimento: 7.000 gr

Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 360 gg
Preparazione: lasciare scongelare la notte, cottura a 180°C con vapore per 25 min

Conservazione e trasporto ad almeno -18°C. Non ricongelare dopo lo scongelamento.

INGREDIENTI:

FARINE (FARINA DI SEGALE, FARINA DI FRUMENTO TIPO "O"), acqua, LIEVITO MADRE NATURALE DI SEGALE (FARINA DI SEGALE, acqua), sale da cucina non iodato, lievito, cumino, coriandolo, finocchio, anice, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI SOIA, amido, correttore di acidità: acido citrico

ALLERGENI E TRACCE:

Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati
può contenere tracce: latte, frutta con guscio

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR

pronto per il consumo

Valore energetico: 970 kj
229 kCal

Grassi
di cui acidi 0,8 gr
grassi saturi 0,1 gr

Carboidrati 47 gr
di cui zuccheri 3,2 gr

Fibre 4,5 gr

Proteine 6,5 gr

Sale 1,3 gr



Avvertenza : i prodotti possono essere soggetti a modifiche nelle ricette. Le indicazioni sono ben esplicitate sulla confezione del prodotto.

Prodotto e confezionato per:

Dolce Panem srl, Via Innsbruck, 23 - Centro Direzionale Interbrennero, 38121 Trento (TN), Italia,
nello stabilimento di: Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen, Austria