

Pane di segale con lievito madre di segale, impasto tenero e leggermente umido, con una crosta infarinata, delicato gusto di malto.



Peso: 1.000 g
Unità per cartone: 8 pezzi
Confezione: 30x40x26,1 cm
Peso netto di riempimento: 8.000 g

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 DI SEGALE (farina di SEGALE, acqua), sale da cucina non iodato, lievito, FARINA PREGELATINIZZATA DI MALTO DI SEGALE, spezie (coriandolo, cumino, finocchio, anice), correttore di acidità: acido acetico, amido (mais), CORRETTORE DI ACIDITÀ IMPASTO (farina di **FRUMENTO** TIPO O, regolatore di acidità: E341), farina di SOIA, emulsionante: lecitina

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 G

pronto per il consumo

Valore energetico: 919 kj
219 kCal

Grassi
di cui acidi 0,97 g
grassi saturi 0,12 g
Carboidrati 44 g
di cui zuccheri 2,8 g
Fibre 4,3 g
Proteine 6,4 g
Sale 1,4 g



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