

Tipico panino mignon austriaco, un delicato impasto di farina di frumento con la superficie trattata con soda caustica.



Peso: 32 gr
Unità per cartone: 100 pezzi
Confezione: 30x40x26,1 cm
Peso netto di riempimento: 3.200 gr

Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 180 gg

Preparazione: freezer -> forno diretto! cottura a 190°C senza vapore per 5 min

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

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TIPO "0", acqua, lievito, olio vegetale (colza), sale da cucina non iodato, grassi vegetali (grasso di cocco, colza), zucchero, destrosio, LATTOSIO, oli di spezie naturali, soluzione a base di bicarbonato di sodio, FARINA DI MALTO (FRUMENTO), FARINA DI SOIA, GLUTINE DI FRUMENTO, EMULSIONANTE: (LECITINA (CON SOIA), E471), correttore di acidità: (acido citrico, acetato di sodio)

ALLERGENI E TRACCE:

Contiene: Latte e prodotti derivati - lattosio incluso, Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati può contenere tracce: frutta con guscio, sesamo

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR

pronto per il consumo

Valore energetico: 1.131 kj
268 kCal

Grassi

di cui acidi 3,5 gr
grassi saturi 1 gr

Carboidrati 49 gr

di cui zuccheri 2,1 gr

Fibre 3,1 gr

Proteine 8,7 gr

Sale 1,9 gr



senza aromi artificiali

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