

Un pane saporito e tipico di forma e colore. Superficie trattato con soda caustica



Peso: 100 g
Unità per cartone: 40 pezzi
Confezione: 39,8*29,6*32,6 cm
Peso netto di riempimento: 4.000 g

Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 270 gg
Preparazione: freezer -> forno caldo, cottura a 180°C senza vapore per 3-4 min

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

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, lievito, sale da cucina, farina di malto (FRUMENTO, ORZO), GLUTINE DI FRUMENTO, AMIDO DI FRUMENTO, zucchero, preparato di sale (farina di riso, sale da tavola, grassi vegetali (cocco)), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, superficie trattato (regolatore di acidità: idrossido di sodio)

ALLERGENI E TRACCE:

Può contenere tracce: latte, sesamo

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

pronto per il consumo

Valore energetico:	1.143 kj 271 kCal
Grassi	4,5 g
grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	46,4 g
di cui zuccheri	3,9 g
Fibre	5,4 g
Proteine	8,5 g
Sale	2,02 g



vegano, senza strutto

vegetariano

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:

Sede legale: Dolce Panem srl, Via Innsbruck, 23 - Centro Direzionale Interbrennero, 38121 Trento (TN), Italia,
nello stabilimento di: Robert-Bosch-Str. 44, 55129 Mainz, Germania

21.12.2020

Una versione attuale può essere richiesta in qualsiasi momento.