

Tradizionale Baguette stile francese con una crosta molto croccante, mollica morbidissima. Lunga durata.



Peso: 200 g
Unità per cartone: 8 pezzi
Confezione: 45x65X13 cm
Peso netto di riempimento: 1.600 g

Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 150 gg
Preparazione: freezer -> forno diretto, cottura a 200°C con vapore per 10 min

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

INGREDIENTI:

farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito, lievito madre naturale (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), sale

ALLERGENI E TRACCE:

Può contenere tracce di: UOVA, LATTE, NOCI, MANDORLE, SEMI DI **SESAMO**

Composizione: L. 283/62, L. 580/67, DPR 502/98

Criteri microbiologici/chimici ecc. eventualmente applicabili: L. 283/62 Ceneri vedi art. 16 L.580/67 - Umidità vedi art. 16 L. 580/67 e art.5 DPR 502/98

Additivi alimentari consentiti: REG. CE 1333/08

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: Loc. Porta 9, 38080 Caderzone Terme (TN), Italia

28.01.2021

Una versione attuale può essere richiesta in qualsiasi momento.