

Pane alla farina di grano tenero Trentino tipo „1“ prodotto in Trentino, leggerissimo e gustoso internamento. Lunga durata dopo la cottura finale.

Peso: 300 g
Unità per cartone: 8 pezzi
Confezione: 45x65x13 cm
Peso netto di riempimento: 2.400 g



Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 150 gg

Preparazione: scongelare a temperatura ambiente per 60 min, cottura a 180°C con vapore per 10 min

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

INGREDIENTI:

farina di GRANO tenero tipo "1" (min. 62%), acqua, sale, lievito, estratto di malto d' ORZO, lievito madre naturale (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua)

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