

Pane con crosta croccante e gusto tipico di grano duro, raffinato con lievito naturale, morbida mollica. Lunga durata.

Peso: 500 g
Unità per cartone: 6 pezzi
Confezione: 45x65x13 cm
Peso netto di riempimento: 3.000 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 20 min

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

INGREDIENTI:

semola rimacinata di GRANO duro (min.52%), acqua, farina di GRANO tenero tipo "0", pasta madre acida essiccata di GRANO tenero, 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

20.01.2021

Una versione attuale può essere richiesta in qualsiasi momento.