

Pane alle noci

Pane di colore caramello con 11% di noci intere e lievito madre di segale. Mollica soffice e gustosa, crosta croccante con doppia incisione.

Peso:	500 g
Unità per cartone:	12 pezzi
Confezione:	30*40*26,1 cm
Peso netto di riempimento:	6.000 g



Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 360 gg

Preparazione: lasciare scongelare la notte, cottura a 180°C con vapore per 25 min

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

INGREDIENTI:

farine (farina di FRUMENTO TIPO"O"(27%), farina di SEGALE), acqua, LIEVITO MADRE NATURALE DI SEGALE (farina di SEGALE, acqua), NOCI (11%), sale da cucina non iodato, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, farina di SOIA, amido (mais)

ALLERGENI E TRACCE:

Contiene: FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE

Può contenere tracce: LATTE

Attenzione: Nonostante la massima attenzione in fase di produzione, è possibile la presenza di pezzi di gusci.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:

pronto per il consumo

Valore energetico: 1.296 kj
308 kCal

Grassi

di cui acidi 9,6 g

grassi saturi 1 g

Carboidrati 44 g

di cui zuccheri 3,5 g

Fibre 4,7 g

Proteine 8,7 g

Sale 1,5 g

VEGANO

SENZA LATTOSIO

SENZA AROMI

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

30.12.2021

Una versione attuale può essere richiesta in qualsiasi momento.