

Pane ai semi di zucca

Pane tenero di segale, la superficie presenta leggeri tagli, ed è cosparsa di semi di zucca.

Peso:	500 g
Unità per cartone:	10 pezzi
Confezione:	30*40*26,1 cm
Peso netto di riempimento:	5.000 g



Termine minimo di conservazione (in confezione chiusa): 360 gg
Preparazione: lasciare scongelare a temperatura, finire cottura per circa 10 min, forno ventilato, pre-scaldato a 180 °C con 3% di umidità

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

INGREDIENTI:

farine (farina di FRUMENTO TIPO "0", farina di SEGALE), acqua, semi di zucca (11%), semi di girasole (3,7%), semi di lino (3,7%), lievito, sale da cucina non iodato, LIEVITO MADRE DI SEGALE (farina di SEGALE, acqua), AGENTE LIEVITANTE (farina di FRUMENTO TIPO "0", destrosio, olio vegetale (colza), farina pregelatinizzata di SEGALE, correttore di acidità: acido acetico

ALLERGENI E TRACCE:

Contiene: GLUTINE, SOIA

Può contenere tracce: LATTE, SESAMO

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:

pronto per il consumo

Valore energetico:	1.188 kj
	282 kCal
Grassi	7,6 g
grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	39 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	6,2 g
Proteine	11 g
Sale	1,9 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:

Sede legale: 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.