

Cereales Deluxe

Precocido y
ultracongelado.

Ingredientes:

Harina de trigo, agua, fermento natural, harina integral de centeno, copos de avena (2%), semillas de lino marrón (2%), semillas de sésamo (2%), sal (antiapelmazante E-536), salvado de trigo, semillas de girasol (1%), aceite de oliva extravirgen, levadura (monoesterato de sorbitol E-491), mejorante panario (lecitina de soja).

Contiene Gluten, sésamo. Puede contener trazas de soja y frutos secos.

TRITICUM

Pol. Industrial Les Corts,
camí del mig, nau 13.
08349 CABRERA DE MAR
BARCELONA, SPAIN

Teléfono: +34 93 756 61 39
Fax: +34 93 756 61 53
e-mail: triticum@triticum.net



- ◆ 350 gr /unidad
- ◆ 24 unidades/caja
- ◆ 42 cajas/palé
- ◆ Medida de la caja: 50X40X20 cm

COCCIÓN DEL PRODUCTO:

Tiempo de descongelación: 35 min

Cocción: 30 min /180°C

(horno de convección con ventilador)

El pan cereales contiene una mezcla de cereales y semillas nutricionalmente muy completo: trigo, copos de centeno, copos de avena, sésamo, lino dorado y marrón.

Este pan contiene fibra soluble, como también Tocoferoles (Vitamina E), los cuales trabajan como antioxidante en nuestro cuerpo.

El sabor de este pan viene dado a causa de los cereales tostados que se encuentran en la corteza del pan. El interior del pan es húmedo y lleno de semillas.