

Nueces & orejones Deluxe

Ref: PA00009

Precocido y
ultracongelado.

Ingredientes: Harina de trigo, agua, nueces (10'6%), harina integral de trigo, fermento natural, orejones (3.5%) (conservante E-220), sal (antiapelmazante E-536), levadura (monoesterato de sorbitol E-491), mejorante panario (harina de trigo, antiapelmazante E-170, emulsificante E-471, lecitina de soja, antioxidante E-300, enzimas).



- ◆ 340 gr /unidad
- ◆ 24 unidades/caja
- ◆ 42 cajas /palé
- ◆ Medida de la caja: 50*40*20 cm

COCCIÓN DEL PRODUCTO:

Tiempo de descongelación: 35 min

Cocción: 30 min/ 180°C

(horno de convección con ventilador)

Contiene Gluten, frutos secos. Puede contener trazas de semillas de sésamo.

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

Pan muy interesante desde el punto de vista organoléptico a raíz de su corteza crujiente, y su aroma dulzón transmitido por los orejones.

Además, también contiene nueces que con el amasado las grasas de las nueces se mezclan dándole a la miga una textura suave.

Es un pan que combina perfectamente con queso, mermeladas y carne.

Este producto es muy apreciado por el Chef Jordi Cruz, del restaurante Àbac de Barcelona con 3 estrellas Michelin.