

# Pan Rústico en punta

Ref: PA00002

Precocido y  
ultracongelado.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fermento natural de trigo, harina integral de centeno, agua, sal (antiapelmazante E-536), levadura ( monoesterato de sorbitol E-491), mejorante panario (harina de trigo, antiaglomerante E-170, emulgente E-471, lecitina de soja, antioxidante E-300, enzimas), extracto de malta de cebada, harina de trigo malteada.



- ◆ 40 gr /unidad
- ◆ 120 unidades/caja
- ◆ 60 cajas/palé
- ◆ Box size: 40\*40\*18 cm

**COCCIÓN DEL PRODUCTO:**

**Tiempo de descongelación: 15 min**

**Cocción: 10 min /200°C**

*(horno de convección con ventilador)*

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

**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

Es un pan con una corteza crujiente y con un interior con sabor y aroma tradicional.

Este pan combina perfectamente con todo tipo de platos.

Y también se puede usar para pequeños bocadillos.