

## RÚSTICO EN PUNTA

REFERENCIA: PA00002



### El homenaje a la tradición

Pertenece a la categoría "restauración"; piezas de 40-60 g. Son las más adecuadas para acompañar la mesa o incorporarse como pequeñas tostadas crujientes en los platos.

*Los panes neutros no influyen en la comida y por tanto combinan con cualquier plato y maridaje. Son ideales para acompañar con tomate, aceite y sal.*

## RESTAURACIÓN

*Pan precocido y ultracongelado*

### Ingredientes

Harina de **trigo** (89%\*), agua, fermento natural de **trigo**, harina integral de **centeno** (9,8%\*), sal, harina de **trigo** malteada (1,2%\*), mejorante panario (harina de **trigo**), levadura. \*% del total de la suma de las harinas.

*Contiene gluten. Puede contener trazas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, crustáceos, pescado, huevo, mostaza, leche y sus derivados (incluida la lactosa), frutos de cáscara y soja.*

### Valor nutricional 100g de producto

Valor E (kcal)	Valor E (kJ)	Grasas (g)	Ácidos grasos	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	Fibra (g)
223,3	934,28	1,56	0,39	51,94	0,83	7,98	1,72	3,43

### Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



40 g\*

FORMATO



Largo x Ø  
12 x 4 cm

\* Peso precocido

### Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



100

MEDIDAS CAJA



40x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



4 kg

### Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



15'

COCCIÓN · % HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



8'-10'