

PALET NEUTRO

REFERENCIA: PA00036



Un aperitivo perfecto estilizado y estético

Pertenece a la categoría "restauración"; piezas de 40-45 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**, agua, fermento natural de **trigo**, sal (antiapelmazante E-536), aceite de girasol, levadura (monoesterato de sorbitol E-491), mejorante panario (antiaglomerante E-170, emulgente (E-471, E-472), harina de **trigo**, antioxidante E-300 y enzimas) y harina de **trigo** maletada.

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

Valor nutricional 100g de producto

Valor E kcal	Valor E kJ	Grasas (g)	Ácidos grasos saturados (g)	Hidratos de carbono (g)	Azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	Fibra (g)
259	1085	2,4	0,5	42,48	1,91	7,82	1,45	3,19

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO
 Neutro	 40 g*	 Largo x Ø 22 x 2**

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 140	 40x40x20**	 60	 5,5 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN - HUMEDAD	TIEMPO
 12 meses -18°C	 15'	 200 °C - 30%	 6'-8'

* Peso precocido ** Medidas en cm