

FICELLE

REFERENCIA: PA00158



Crujiente color rojizo. El bocadillo perfecto.

Pertenece a la categoría "bocadillería"; piezas de 60-170 g. Ideales para la realización de bocadillos; crujientes, aéreos. Un nuevo espacio para crear con gran versatilidad.

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.

BOCADILLERÍA

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, fermento natural de **trigo**, sal, levadura, mejorante panario (harina de **trigo**), harina de **trigo** malteado.

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

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)
249,37	1043,35	1,31	0,53	51,38	1,64	7,82	1,57	0,72

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



120 g*

FORMATO



Largo x Ø
48 x4 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



40

MEDIDAS CAJA



50x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



4,8 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



10'

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



6'-8'