

INTEGRAL

REFERENCIA: PA00018



Cien por cien fibras

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 integrales son ideales para comidas más ligeras, aportan gran cantidad de fibras y maridan perfectamente con verduras frescas o ahumados.

RESTAURACIÓN

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina integral de **trigo** (99,8%*), agua, fermento natural de **trigo**, sal, levadura, mejorante panario (harina de **trigo**), harina de **trigo** malteado (0,2%*).

*% sobre el total de la suma de las harinas.

Alérgenos: Contiene gluten. Puede contener trazas de dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, huevo, sésamo, leche y sus derivados (incluida la lactosa) 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)
234,23	980,03	1,10	0,33	46,25	0,60	7,57	1,55	4,45

Características

TIPO



Integral

PESO UNIDAD



40 g*

FORMATO



Largo x Ø
9 x 6 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



108

MEDIDAS CAJA



40x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



4,32 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



15 min

COCCIÓN · % HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



8-10 min