

FICELLE CEREALES

REFERENCIA: PA00170



Versatilidad en el formato; con cereales crujientes y aromáticos.

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

BOCADILLERÍA

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, mezcla de 6 granos (semillas de lino marrón, semillas de mijo, semillas de amapola, semillas de lino dorado, semillas de girasol y semillas de **sésamo**), harina integral de **centeno**, fermento natural de **trigo**, copos de **avena** (2,25%), semilla de **sésamo** (2,25%), semilla de lino (2,25%), sal (antiapelmazante E-536), salvado de **trigo** (1,12%), pipas (aceite de girasol y sal marina) (1,07%), aceite de oliva, levadura (monoestearato de sorbitol E-491) y mejorante panario (antiaglomerante E-170, emulgente (E-471, E-472), harina de **trigo**, antioxidante E-300 y enzimas).

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

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)
291	1225	9,6	1,37	41	1,33	8,9	1,3	4,63

Características

TIPO



Integral

PESO UNIDAD



170 g*

FORMATO



Largo x Ø
47 x 4**

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



40

MEDIDAS CAJA



50x40x20**

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



6,8 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



10'

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



8'-10'

* Peso precocido ** Medidas en cm