

BRIOCHE NEUTRO

REFERENCIA: PA00201



Explorando una nueva textura

Con un 40% de mantequilla logramos una textura más tierna y un aroma lácteo acentuado.

Los panes neutros no influyen en la comida y por tanto combinan con cualquier plato y maridaje.

BRIOCHE

Bollería cocida y ultracongelada.

Ingredientes



Harina de **trigo**, **mantequilla**, **huevos**, **leche**, azúcar, sal y levadura.

Contiene gluten, leche y sus derivados (incluida la lactosa) y huevo. Puede contener trazas de dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, crustáceos, pescado, sésamo, soja, 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)
355,35	1486,79	17,8	10,72	40,89	8,3	7,64	0,99	0,77

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido
 Neutro	 35 g	 6x6 cm	

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 96	 40x40x20 cm	 60	 3,4 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN - HUMEDAD	TIEMPO
 4 meses -18°C	 1'	 160°C - 30%	 0'30"