

RÚSTICO DELUXE XXL

REFERENCIA: PA00058



Corteza crujiente e interior húmedo

Pertenece a la categoría "XXL"; Piezas de 1.600 g. La máxima excelencia de nuestros productos. Un formato que nos hace retornar a los orígenes de este oficio.

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.

XXL

Precocido y ultracongelado.

Ingredientes

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

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)
232,38	972,28	1,18	0,44	48,15	3,11	7,06	1,751	0,77

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



1600 g

FORMATO



Largo x Ø
46,5 x 19 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



4

MEDIDAS CAJA



50x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



6,4 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



1h 30'

COCCIÓN - HUMEDAD



160 °C - 0%

TIEMPO



1h 15'