

CO(K) RHÒME

REFERENCIA: PA00237



La base perfecta para tus creaciones.

De formato ideal y de fácil elaboración; la Co(K) Rhòme; nos ofrece una gran versatilidad. Su miga alveolada y su corteza fina y crujiente, hacen de ella; la perfecta base para crar aplicaciones saladas o bocadillos sorprendentes.

Pertenece a la categoría "co(K)"; son ideales como base o bocadillos; fríos o calientes; con tomate y aceite de oliva. 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.

CO(K)

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, semola de **trigo** duro, fermento natural (harina de **trigo**, agua), aceite de oliva virgen extra, sal, levadura de cerveza.

Contiene gluten. Puede contener trazas de huevo, leche, soja, frutos de cáscara, sésamo.

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) |
|----------------|--------------|------------|---------------|-------------------------|--------------|---------------|---------|
| 259 | 1092 | 3,8 | 0,6 | 49 | 1,2 | 7,9 | 1,9 |

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



250 g*

FORMATO



30x15cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



16

MEDIDAS CAJA



50x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



4 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



20'

COCCIÓN - HUMEDAD



235°C-10%

TIEMPO



5'-7'