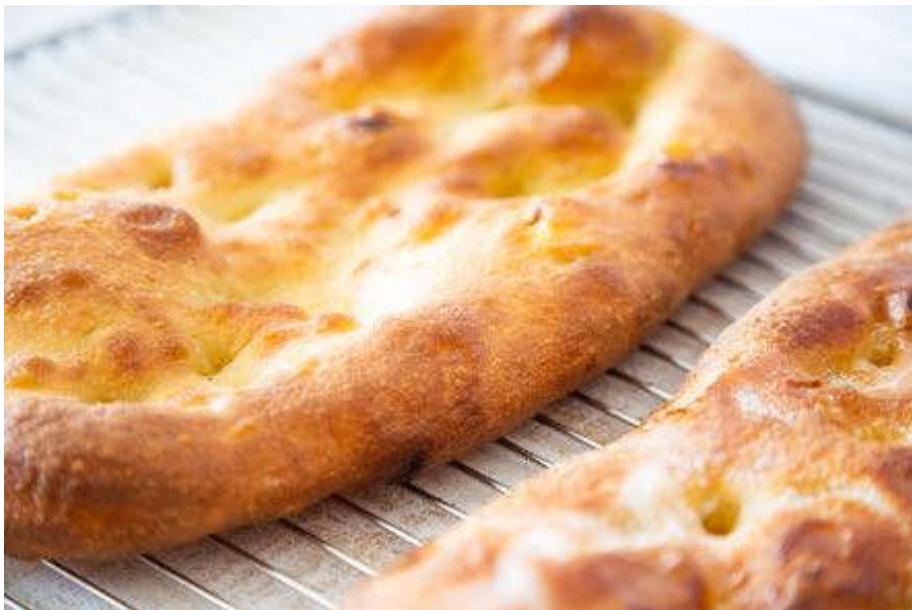


## CO(K) RHÒME

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 crear 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 influencian 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



Neutro



250 g\*



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'