

RÚSTICO REDONDO MINI 40g

REFERENCIA: PA00274



Intensa acidez

Pertenece a la categoría "redondo"; nuestro homenaje a la tradición. El pan redondo nos ofrece más cantidad de miga y una corteza fina y crujiente. Perfecto para compartir en la mesa.

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.

REDONDO DELUXE

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo** (55,8%), agua, fermento natural de **trigo**, harina integral de **centeno** (2,9%), sal, aceite de oliva, harina de **malta** (0,58%), mejorante panario (harina de **trigo**), levadura.

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





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)
248	1.037,63	1,26	0,15	51,86	1,68	7,73	0,22	2,51

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido
 Neutro	 40 g*	 Redondo Ø 7 cm	

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 96	 40x40x20 cm	 60	 3,84 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
 12 meses -18°C	 15 min	 200 °C - 30%	 8 min

última revisión
02.02.2023