

RÚSTICO REDONDO INDIVIDUAL 80g

REFERENCIA: PA00272



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

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



80 g*

FORMATO



Redondo Ø 11 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



70

MEDIDAS CAJA



50x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



5,60 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



20 min

COCCIÓN · % HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



8 min

última revisión
02.02.2023