

## PETIT CO(K) RHÒME

REFERENCIA: PA00039



### 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, sémola 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)
228	964	3,8	0,6	38	0,6	9,7	1,9

### Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido
 Neutro	 120 g*	 20x10cm	

### Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 25	 50x40x20 cm	 42	 3 kg

### Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
 12 meses -18°C	 15'	 200°C-10%	 5'-7'