

MOLDE RÚSTICO 10x24

REFERENCIA: PA00089



El homenaje a la tradición

Pertenece a la categoría "molde"; encontramos en los moldes una corteza casi imperceptible.
Con una miga húmeda y delicada. Ideal para crujientes y sándwich.
*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.*

MOLDES

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, fermento natural de **trigo**, harina integral de **centeno**, sal, 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.

Una vez descongelado no volver a congelar.

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)
228,86	957,51	1,15	0,32	46,37	2,51	7,12	1,69	2,62

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



550 g*

FORMATO



24 x 10 cm

* Peso precocido ** Medidas en cm

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



8

MEDIDAS CAJA



40x25x20 cm

CAJAS/PALÉ



81

PESO CAJA



4,4 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



35'

COCCIÓN · % HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



15'-17'

última revisión
20/09/2023