

## CHEDDAR Y GUINDILLA

REFERENCIA: PA00280



### Intensidad aromática

Pertenece a la categoría "autor"; un pan elaborado con técnicas totalmente artesanales; a mano. La máxima expresión de la calidad.

*Los panes aromáticos son más específicos. Sus ingredientes los condicionan a la hora de combinar con las comidas. Si su maridaje se hace correctamente acaban formando parte del plato, se fusionan y pueden llegar a realzarla.*

### AUTOR

*Pan precocido y ultracongelado.*

### Ingredientes

Harina de **trigo** (39,2%), agua, queso cheddar 22,7% (**leche**), **avellana**, guindilla 7,1% (**sulfitos**), fermento natural de **trigo**, sal, mejorante panario (harina de **trigo**) y levadura.

*Contiene gluten, lácteos, frutos de cáscara y sulfitos. Puede contener trazas de moluscos, crustáceos, pescado, huevo, mostaza 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)
290,88	1215,88	13,08	5,14	30,94	1,07	11,61	0,71	1,67

### Características

TIPO



Aromático

PESO UNIDAD



290 g\*

FORMATO



Largo x Ø  
30 x 7 cm

\* Peso precocido

### Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



10

MEDIDAS CAJA



40x25x20 cm

CAJAS/PALÉ



81

PESO CAJA



2,9 kg

### Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



30'

COCCIÓN · % HUMEDAD



160°C - 0%

TIEMPO



10'

última revisión  
30/03/2023