

# RÚSTICO REDONDO 60g

REFERENCIA: PA00278



## 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 saturados (g) | 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 ** Medidas en cm |
|--------|-------------|----------------|-----------------------------------|
| Neutro | 60 g*       | Redondo Ø 9 cm |                                   |

### Embalaje y transporte

| UNIDADES/CAJA | MEDIDAS CAJA | CAJAS/PALÉ | PESO CAJA |
|---------------|--------------|------------|-----------|
| 90            | 50x40x20 cm  | 42         | 5,40 kg   |

### Cocción

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

última revisión  
28/8/2024