

Ciabattina rustica 100g pretagliata Codice prodotto : 74175



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane **Tecnologia:** Precotto

Specifiche prodotto			Pane tipo "0" parzialmente cotto e surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	100,0	00 (96-120)	
Lunghezza(cm)	19	(16.5-21.5)	
Larghezza(cm)	7	(6 - 8)	
Altezza(cm)	4	(3-5)	

GTIN/EAN prodotto:	08016199708643	GTIN/EAN cartone :	8016199408642	
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard	
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	36 (36 x 1)	
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x I x h	400x300x260	
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	3.600	
Unità / bancale	2016	Peso lordo del cartone (kg)	4.075	
Peso netto bancale (kg)	23			
Peso lordo, bancale incluso (kg)	251.2	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi	
Altezza, bancale incluso (cm)	197			
Dimensione bancale	80 x 120			

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, lievito, destrosio, farina di **grano tenero** maltato, agente di trattamento della farina: E300.

Eventuale presenza di **latte**, **semi di sesamo** e **soia**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1041	1099	1041	12
Energia (kcal)	245	259	245	12
Grassi (g)	0.7	0.8	0.7	1
di cui acidi grassi saturi (g)	0.4	0.4	0.4	2
Carboidrati (g)	50.3	53	50.3	19
di cui zuccheri (g)	1	1.1	1	1
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	1.5	1.5	1.5	6
Proteine (g)	8.7	9.2	8.7	17
Sale (g)	1.80	1.90	1.8	30

^{*}AR: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool

- Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato



Conservazione



Cotturo

Forno ventilato 8 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO:

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente, farcirlo a piacere quindi scaldarlo con piastra o fornetto elettrico. Oppure posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 8 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.