

**COME UNA VOLTA MULTICEREALI
INTEGRALE 220G
Codice prodotto : 19692**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto		Pane tipo "0" con farina integrale e cereali, parzialmente cotto, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	220,00 (211.5-250)	
Lunghezza(cm)	32 (30-37)	
Larghezza(cm)	8 (6.5-10)	

GTIN/EAN prodotto :	08016199769675	GTIN/EAN cartone :	8016199469674
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	12 (12 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	300x400x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	2.640
Unità / bancale	672	Peso lordo del cartone (kg)	3.140
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	198.84	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" 55,9%, acqua, farina integrale di **grano tenero** 6,6%, crusca di **grano tenero** tostato, **semi di sesamo** 2,3%, semi di lino scuro 1,7%, sale, semola di **grano** duro 1,3%, semi di girasole 1,2%, **glutine di grano tenero**, malto d'**orzo**, lievito, destrosio, lievito (naturale) di **segale** disattivato e disidratato 0,6% (farina di **segale**), farina d'**orzo** 0,5%, fiocchi di **grano tenero** maltato, germe di **grano tenero** ,lievito (naturale) di **segale** disattivato e disidratato 0,1% (frazioni di **segale**, fermenti), malto d'**orzo** tostato, farina di **grano tenero** maltato, emulsionante (E472e), acerola in polvere, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere **soia** e **latte**.

(FE1/v0)

CARATTERISTICHE

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Non contiene carne suina
- Senza alcool
- Senza materie grasse idrogenate
- No OGM
- Non ionizzato



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 14 min a 190 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 190°C e cuocere per circa 14 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.