

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### Nome legale :

Pane di tipo "0" – Parzialmente cotto – Surgelato  
Pane con malto d'orzo – Parzialmente cotto – Surgelato  
Pane di farro spelta – Parzialmente cotto – Surgelato



### Benefici del prodotto

Un assortimento di tre panini, ideale per buffet di qualità  
- Lavorati a mano, questi panini hanno una crosta croccante e una mollica morbida e fondente  
- Aspetto attraente con una forma rotonda e crosta rustica con sputo unico

Foto non contrattuale

## IMBALLAGGIO

GTIN / EAN Prodotto 3291810774749

### Cartone

GTIN / EAN Cartone	3291811184844	Pallettizzazione	3291811196687
Unità / Cartone	135(135x1)	Tipo di pallettizzazione	Palette 80x120
Dim. del cartone (mm) L x l x h	590x385x246	Cartoni / Strato	4
Peso lordo cartone (kg)	7,985	Strati / Pallet	7
Peso netto cartone (kg)	7,425	Cartoni / Pallet	28
		Unità / Pallet	3780
		Peso lordo pallet (kg)	248,58
		Altezza pallet (mm)	1872

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

### Ingredienti

Boule rustica: Pane di tipo "0" – Parzialmente cotto – Surgelato  
farina di **grano tenero**, acqua, fiocchi di patate (patate, emulsionante (E471)), sale, lievito, lievito naturale di **segale** integrale disidratato (farina di segale integrale, fermenti), zucchero, lievito naturale di **grano tenero** disidratato (farina di **grano tenero**, fermenti), estratto di malto d'**orzo**, agente di trattamento della farina (E300).

Eventuale presenza: *uovo, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, sedano, senape.*

Boule al malto d'orzo: Pane con malto d'orzo – Parzialmente cotto – Surgelato

farina di **grano tenero**, acqua, fiocchi di patate (patate, emulsionante (E471)), sale, lievito, farina di malto d'**orzo** 0,6%, lievito naturale di **segale** integrale disidratato (farina di segale integrale, fermenti), zucchero, lievito naturale di **grano tenero** disidratato (farina di **grano tenero**, fermenti), estratto di malto d'**orzo**, agente di trattamento della farina (E300).

Eventuale presenza: *uovo, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, sedano, senape.*

Boule rustica al farro: Pane di farro spelta – Parzialmente cotto – Surgelato

farina di **farro spelta** 43%, acqua, fiocchi di patate (patata, emulsionante (E471)), semi di girasole, farina di **segale, yogurt**, semi di papavero, **semi di sesamo**, lievito, fiocchi di **farro spelta** 1,3%, sale, stabilizzante (E412, E466), farina di **malto** di segale tostato, lievito naturale di **segale** integrale disidratato (farina di **segale** integrale, fermenti), lievito naturale di **farro** disidratato 0,6% (farina di **farro spelta**, fermenti), farina di semi d'uva, fruttosio, estratto di malto d'**orzo**, zucchero, spezie, agente di trattamento della farina (E300).  
Eventuale presenza: *uovo, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, sedano, senape.*

### Caratteristiche

Adatto ai vegetariani**	Si
Adatto ai vegani**	No

\*Per il pane, secondo la legislazione

\*\*Senza tener conto della contaminazione crociata

Questo prodotto non è oggetto di un'etichettatura specifica OGM, né in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 né in applicazione del regolamento (CE) n. 1830/2003 e delle loro modifiche.

Questo prodotto non è soggetto ad etichettatura specifica con radiazioni ionizzanti ai sensi della direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999.

Valori nutrizionali	Unità	Boule rustica Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Boule al malto d'orzo Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Boule rustica al farro Per 100 g di prodotto consumato (cotto)
Energia	kJ	1025	1025	1139
Energia	kcal	242	242	270
Grassi	g	0,7	0,7	6
AG saturi	g	0,1	0,1	0,9
Carboidrati	g	49,3	49,3	42,2
Zuccheri	g	0,6	0,6	1,1
Fibre	g	3,1	3,1	5,4
Proteine	g	8,1	8,1	9,2
Sale	g	1,6	1,6	1,4

\*AR : Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Dati a titolo informativo, nel rispetto delle modalità di preparazione e conservazione consigliate.

## ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE



### Cottura

Forno ventilato  
4-6 min | 220°C

**Shelf life** 365 G

Conservare a -18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato (preferibilmente ventilato) e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Le raccomandazioni per la conservazione e l'uso sono stabilite da Délifrance per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto. Délifrance non può essere ritenuta responsabile in caso di mancato rispetto di queste raccomandazioni.

Questo(i) prodotto(i) è(sono) conforme(i) alla regolamentazione dei paesi dell'Associazione europea di libero scambio. Per una commercializzazione in un altro paese, deve essere presentata una domanda presso Délifrance SA; Délifrance SA non può essere ritenuta responsabile se il prodotto è stato commercializzato in un paese per il quale Délifrance SA non ha certificato la sua conformità normativa.