



Foto non contrattuale

Descrizione del prodotto

Pane ai cereali e semi - Parzialmente cotto - Surgelato

Tecnologia : Parzialmente cotto

Specifiche prodotto (Valori indicativi)

Lunghezza (cm) : 25.00+/-2
Peso del prodotto venduto (g) : 130

GTIN/EAN prodotto 03291810079424

GTIN/EAN cartone 3291811131541

Pallettizzazione 30-PAL. 80X120

Imballaggio 00-Standard

Cartoni/Strato 4

Unità/Cartone 70 (70 x 1)

Strati/Pallet 6

Dim. del cartone in mm L x l x h 600x400x310

Cartoni/Pallet 24

Peso lordo del (kg) cartone 9.896

Unità/Pallet 1680

Peso netto del (kg) cartone 9.1

Peso lordo, pallet incluso (kg) 260.504

Termine Minimo di 365 **Giorno(i)**

Altezza, pallet incluso (cm) 201

Conservazione

Vantaggi del prodotto

Le Demi-Baguettes Cereali sono precotte in forno a pietra refrattaria. La ricetta particolare e tradizionale conferisce una crosta dorata e croccante, una mollica scura, tenera ed aerata oltre ad un gusto di lievito naturale e di cereali. Il topping di semi rinforza la croccantezza e dona un gusto fruttato. Una lunga fermentazione permette di liberare gli aromi e di creare degli alveoli caratteristici di un pane rustico.

Pane ai cereali e semi. Punte rotonde. 2 incisioni. Topping semi.

Ingredienti (prodotto venduto)

farina di **grano tenero** 59,1%, acqua, semi di lino scuro 3,2%, **semi di sesamo** 2,9%, semi di girasole 2,6%, lievito (naturale) di **segale** e di **grano tenero** 2,2% (acqua, farina di **segale**, fermenti, farina di **grano tenero** maltato), **glutine di grano tenero**, semola rimacinata di **grano duro** 1,5%, sale, fiocchi d'**avena** 1,2%, lievito, fiocchi di **grano tenero** maltato, farina d'**orzo** 0,6%, malto d'**orzo** tostato, agente di trattamento della farina (E300), farina di **grano tenero** maltato, addensante (E412)

Eventuale presenza: frutta a guscio

Nonostante tutta l'attenzione posta alla fabbricazione del prodotto, possono ritrovarsi alcuni residui vegetali

Valori nutrizionali

Nutriente	Unità	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto (cotto)	% AR* per prodotto cotto
Energia	(kJ)	1151	1231	1230	15
Energia	(kcal)	273	292	292	15
Grassi	(g)	5.0	5.4	5.4	8
di cui acidi grassi saturi	(g)	0.7	0.8	0.8	4
Carboidrati	(g)	43.9	46.9	46.9	18
di cui zuccheri	(g)	2.8	3.0	3.0	3
Fibre	(g)	4.1	4.4	4.4	
Proteine	(g)	11.0	11.7	11.7	23
Sale	(g)	1.20	1.30	1.33	22

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

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

Caratteristiche (✓ Sí, ✗ No)

Contiene alcool	✗
Adatto ai vegetariani	✓
Adatto ai vegani	✓
Contiene carne di maiale	✗
Contiene coloranti e/o aromatizzanti artificiali*	✗
Contiene grassi idrogenati	✗



Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) convenzionale	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (ingredienti) RSPO	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) convenzionali	✗
Contiene olio di palma e/o olio di palmisti (additivi e coadiuvanti di lavorazione) RSPO	✗

*Per il pane, secondo la legislazione

Istruzioni di preparazione



Cottura

Forno ventilato
9-10 min a 210 °C



Conservare a -18°C

ISTRUZIONI D'USO

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

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

This product (s) is (are) compliant with the regulations of the countries of the European Free Trade Association. For distribution in another country, an application must be made to Délifrance SA; Délifrance SA cannot be held liable if the product has been marketed in a country for which Délifrance SA has not certified its regulatory compliance.