TRITICUM The Bread Away Collection

Pan de cereales

Ref: PA00005

Precocido y ultracongelado.

Ingredientes: Harina de trigo, harina integral de centeno, fermento natural, agua, copos de avena, semillas de lino marrón, semillas de lino marrón, semillas de sésamo, sal (antiaglomerante E-536), salvado de trigo, semillas de girasol, aceite de oliva virgen extra, levadura (estabilizador E-491), mejorante panario (lecitina de soja).

Contiene gluten, frutos secos, sésamo. Puede contener trazas de soja.



- ♦ 40 gr /unidad
- ◆ 140 unidades/caja
- ♦ 60 cajas/palé
- ♦ Medida caja: 40X40X18 cm

COCCIÓN DEL PRODUCTO:

Tiempo de descongelación: 15 min

Cocción: 10 min / 200°C

(horno de convección con ventilador)

TRITICUM

Pol. Industrial Les Corts, camí del mig, nau 13. 08349 CABRERA DE MAR BARCELONA, SPAIN

Teléfono: +34 93 756 61 39 Fax: +34 93 756 61 53 e-mail: triticum@triticum.net Un pan muy adecuado para hacer sándwiches.

Además, la mezcla de cereales y semillas, nos proporciona unas cualidades nutricionales muy completas.

Es un pan muy utilizado por gastrobars, que combina perfectamente con jamón, chorizo, quesos,...