

PETIT FICELLE

REFERENCIA: PA00160



El bocadillo perfecto, equilibrio entre corteza y miga

Pertenece a la categoría "bocadillería"; piezas de 60-170 g. Ideales para la realización de bocadillos; crujientes, aéreos. Un nuevo espacio para crear con gran versatilidad.

Los panes neutros no influyen en la comida y por tanto combinan con cualquier plato y maridaje. Son ideales para acompañar con tomate, aceite y sal.

BOCADILLERÍA

Pan precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, fermento natural de **trigo**, sal, levadura, mejorante panario (harina de **trigo**), harina de **trigo** malteado.

Contiene gluten. Puede contener trazas de dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, crustáceos, pescado, huevo, sésamo, soja, leche y sus derivados (incluyendo la lactosa), mostaza y frutos de cáscara.

Valor nutricional 100g de producto

| Valor E (kcal) | Valor E (kJ) | Grasas (g) | Ácidos grasos | Hidratos de carbono (g) | Azúcares (g) | Proteínas (g) | Sal (g) | Fibra (g) |
|----------------|--------------|------------|---------------|-------------------------|--------------|---------------|---------|-----------|
| 249,37 | 1043,35 | 1,31 | 0,53 | 51,38 | 1,64 | 7,82 | 1,57 | 0,72 |

Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



63 g*

FORMATO



Largo x Ø
23 x 5 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



50

MEDIDAS CAJA



40x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



60

PESO CAJA



3,15 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



10'

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



6'-8'