

HIDRATADO CEREALES

REFERENCIA: PA00213



Pan con cereales y un 90% de agua

Pertenece a la categoría "restauración"; piezas de 40-45 g. Son las más adecuadas para acompañar la mesa o incorporarse como pequeñas tostadas crujientes en los platos.

Los panes integrales son ideales para comidas más ligeras, aportan gran cantidad de fibras y maridan perfectamente con verduras frescas o ahumados.

RESTAURACIÓN

Pan precocido y ultracongelado

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, fermento natural de **trigo**, semillas de **sésamo** (1,87%), semillas de lino marrón (1,87%), copos de **avena** (1,87%), sal, salvado de **trigo** (0,93%), harina maltada de **trigo**, pipas (0,89%), levadura, mejorante panario (harina de **trigo**).

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

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)
271,19	1134,64	3,73	0,69	45,4	1,34	8,75	1,17	2,74

Características

TIPO



Integral

PESO UNIDAD



58 g*

FORMATO



7,5 x 7 cm

* Peso precocido

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



90

MEDIDAS CAJA



50x40x20 cm

CAJAS/PALÉ



42

PESO CAJA



5,22 kg

Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



20'

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



8'-10'