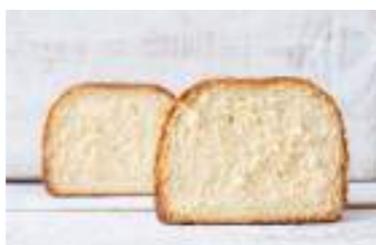


## MOLDE DE BRIOCHE FRANCÉS

REFERENCIA: PA00203



### Delicado, versátil, suave y crujiente.

Pertenece a la categoría "moldes"; encontramos en los moldes una corteza casi imperceptible. Con una miga húmeda y delicada. Ideal para crujientes y sándwich.

*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. Iato y maridaje.*

## MOLDES

*Pan precocido y ultracongelado*

### Ingredientes

Harina de **trigo**, **mantequilla**, **huevos**, **leche**, azúcar, sal, levadura.

*Contiene gluten, leche y sus derivados (incluida la lactosa) y huevo. Puede contener trazas de dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, crustáceos, pescado, sésamo, soja, 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)
355,35	1486,79	17,8	10,72	40,89	8,3	7,64	0,99	0,77

### Características

TIPO



Neutro

PESO UNIDAD



225 g\*

FORMATO



10 x 10 cm

\* Peso precocido

### Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA



16

MEDIDAS CAJA



40x25x20 cm

CAJAS/PALÉ



81

PESO CAJA



3,6 kg

### Cocción

CONSERVACIÓN



12 meses -18°C

DESCONGELACIÓN



20'

COCCIÓN - HUMEDAD



200 °C - 30%

TIEMPO



10'