

NEGRO ILUSTRADO REDONDO DELUXE

REFERENCIA: PA00119



Aromas a malta

Pertenece a la categoría "redondo"; nuestro homenaje a la tradición. El pan redondo nos ofrece más cantidad de miga y una corteza fina y crujiente. Perfecto para compartir en la mesa.

Los panes aromáticos son más específicos. Sus ingredientes los condicionan a la hora de combinar con las comidas. Si su maridaje se hace correctamente acaban formando parte del plato, se fusionan y pueden llegar a realzarlo.

REDONDO DELUXE

Precocido y ultracongelado.

Ingredientes

Harina de **trigo**, agua, fermento natural de **trigo**, piel de naranja confitada, grano de **malta** caravienne, harina integral de **centeno**, harina de **trigo** malteada, sal, mejorante panario (harina de **trigo**), canela, jengibre, levadura, anís y lavanda.

Contiene gluten. Puede contener trazas de dióxido de azufre y sulfitos, moluscos, crustáceos, pescado, huevo, sésamo, soja, leche y sus derivados (incluida 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)
241,24	1009,35	1,45	0,44	50,84	1,21	6,85	1,64	1,66

Características

TIPO	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido
 Aromático	 180 g*	 Largo x Ø 10 x 10 cm	

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 36	 50x40x20 cm	 42	 6,48 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
 -18°C	 20'	 200 °C - 30%	 13'-15'