

MOLDE DE BRIOCHE FRANCÉS 10x24

REFERENCIA: PA00236



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.

MOLDES

Pan precocido y ultracongelado

Ingredientes

Harina de **trigo**, **mantequilla**, **huevos**, **leche**, azúcar, sal, mejorante panario y 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.

Una vez descongelado no volver a congelar.

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	PESO UNIDAD	FORMATO	* Peso precocido ** Medidas en cm
 Neutro	 500 g*	 10 x 24 cm	

Embalaje y transporte

UNIDADES/CAJA	MEDIDAS CAJA	CAJAS/PALÉ	PESO CAJA
 8	 40x25x20 cm	 81	 2 kg

Cocción

CONSERVACIÓN	DESCONGELACIÓN	COCCIÓN · % HUMEDAD	TIEMPO
 12 meses -18°C	 20'	 200 °C - 30%	 10'

última revisión
21/05/2024