

PAN MIGNON INTEGRAL

CÓD. 1024

6/2018
FP 1024



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan francés precocido ultracongelado. Un clásico entre los consumidores más exigentes. Es el complemento ideal para una buena alimentación, ya que contribuye a equilibrar una dieta, aportando, proteínas, vitaminas y minerales. Un pan exquisito, ideal para disfrutar en cualquier momento.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
40 x 30 x 27,7 cm
Contenido:
230 unidades
Peso neto: 6,2kg

Peso unitario

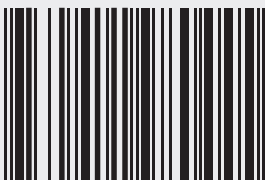
Precocido: 27 g
Cocido: 24 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911980445



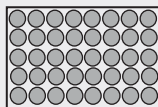
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 10 a 15 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 40
Tamaño: 40 x 60 cm



Precautado

Temperatura: 240°C

Cocción

200°C, con vapor, de 8 a 12 minutos (referencia, ajustar según horno).

Terminación:

Prontos para la venta como salen del horno.

Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 6 horas

TAMAÑO*

Largo: 6 - 7 cm

Ancho: 4,5 - 5,5 cm

Alto: 3,5 - 4,0 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, harina integral, azúcar, levadura, sal, emulsionantes (E471 y E472e), mejorador de harina (E300 y E1100). Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 unidades)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	124 kcal (520 kJ)	6%
Carbohidratos	25 g	8%
Proteínas	4,4 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,3 g	5%
Sodio	323 mg	13%

**% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.