

PAN FRANCÉS GRANDE CON CALCIO

CÓD. 1117

7/2018

FP 1117



Escala 6:2 (cm)



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan francés precocida ultracongelada.
Pan muy sabroso y crocante, excelente acompañamiento para las comidas. Muy sano, no contiene grasas ni conservantes.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 27 cm
Contenido:
32 unidades
Peso neto: 8,32 kg

Peso unitario

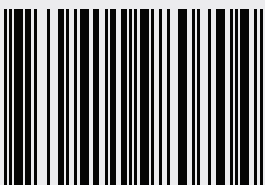
Precocido: 260 g
Cocido: 237 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911980704



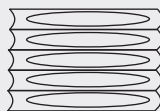
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 15 a 20 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 5
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 220°C

Cocción

200°C, con vapor, de 10 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: 56 - 58 cm

Ancho: 6,0 - 7,0 cm

Alto: 4,7 - 5,7 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, calcio, emulsionantes (E 471 y E 472e); mejorador de harina (E 300 y E 1100).
Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	125 kcal (525 kJ)	6%
Carbohidratos	26 g	9%
Proteínas	4,4 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	301 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.