

FLAUTA RÚSTICA

CÓD. 1143

6/2018

FP 1143



Escala 6:2 (cm)

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). La preferida para todos los días. Una flauta de aspecto artesanal, horneada a piso de horno, de corteza dorada, crujiente y tentadora puntas pronunciadas. Su aspecto rustico guarda una miga fresca y aromática de ligero alveolado y suave sabor. La alternativa perfecta para acompañar las comidas o para recibir a invitados con la típica flauta rústica francesa.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 27 cm
Contenido:
30 unidades
Peso neto: 9,0 kg

Peso unitario

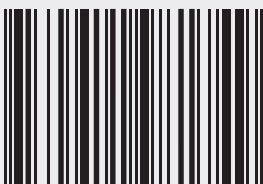
Precocido: 300 g
Cocido: 290 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911981749



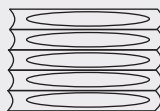
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 15 a 30 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 4
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 240°C

Sugerencia

Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (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: 50 - 56 cm

Ancho: 7,0 - 8,5 cm

Alto: 4,5 - 5,5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionantes: (INS 472e), mejoradores de harina: (INS 300, INS 1100). Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	108 kcal (452 kJ)	5%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3,8 g	5%
Grasas Totales	0 g	1%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	270 mg	11%

**% 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.