

PAN BATARD

CÓD. 1146

8/2022
FP 1146



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan muy versátil y con una personalidad única para la mesa familiar. Una miga tierna alveolada y con un suave aroma a cereales se obtiene al fermentar la masa sin prisa para que desarrolle todo su potencial de aromas y sabores. Su corteza crocante, ligeramente enharinada y horneada en el piso del horno contribuye a preservar la frescura y suavidad de la miga. Ideal para las mañanas que se disfrutan en familia o para compartir las más ricas bruschettas con amigos.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 27,7 cm
Contenido:
20 unidades
Peso neto: 8,8 kg

Peso unitario

Precocido: 440 g
Cocido: 410 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911981770



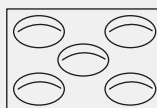
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 30 a 45 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 5
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: 22 - 26 cm

Ancho: 13 - 16 cm

Alto: 7,5 - 10 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100).
Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	119 kcal (500 kJ)	6%
Carbohidratos	25 g	8%
Proteínas	4,1 g	6%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,7 g	3%
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.