

PAN FRANCÉS PLUS

CÓD. 1157

7/2018

FP 1157



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:
31 unidades
Peso neto: 8,5 kg

Peso unitario

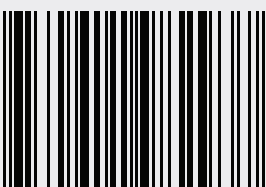
Precocido: 273 g
Cocido: 250 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982937



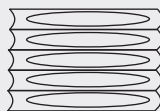
PROCESO DE ELABORACIÓN

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: 54 - 56 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, 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 | 116kcal (489 kJ) | 6% |
| Carbohidratos | 24 g | 8% |
| Proteínas | 4,1 g | 5% |
| Grasas Totales | 0 g | 0% |
| Grasas Saturadas | 0 g | 0% |
| Grasas Trans | 0 g | - |
| Fibra Alimentaria | 0,6 g | 2% |
| Sodio | 268 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.