

BATARD REBANADO

CÓD. 1317

6/2018
FP 1317





Escala 3:2 (cm)


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Maestros Panaderos reviven la tradición del pan de antes, inspirados en recetas artesanales. Su personalidad única dada por su corteza crocante, la textura de su miga y su suave sabor, se logra con el tiempo justo de reposo y el horneado en el piso del horno. El secreto de sus aromas y sabores radican en el cuidado y dedicación con que se elabora nuestro pan.

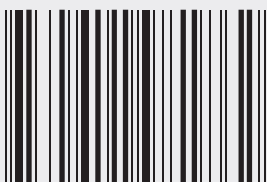
PRESENTACIÓN

 **flowpack**
Por unidad


 **Peso unitario**
Cocido: 400 g


 **Vida útil**
9 meses a -18°C

EAN
7730911981862



CONSERVACIÓN Y CONSUMO

 **Conservación**
Se recomienda conservar el pan en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente.

 **Consumo**
El sabor y la textura del pan es superior si se consume en el día. Al día siguiente, sugerimos hacer tostadas.

Consumir preferentemente dentro de las 48 horas de la fecha de elaboración.

TAMAÑO*

Largo: 22 - 26 cm
Ancho: 13 - 16 cm
Alto: 7,5 - 10 cm

*producto cocido

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.

IMPORTANTE: No contiene conservantes.