

PAN BATARD INTEGRAL

CÓD. 1368

8/2022
FP 1368



Escala 2:6 (cm)



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción).
Un pan muy versátil. Una miga tierna alveolada y corteza crocante, ligeramente enharinada y horneada en el piso del horno que contribuye a preservar la frescura y suavidad de la miga. Con harina integral en su receta, es ideal para darle sabor a los momentos familiares 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

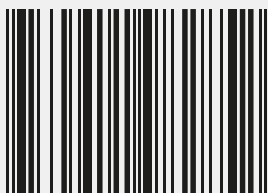
Precocido: 440 g
Cocido: 410 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982852



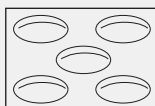
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 30-45 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 5
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 240°C

Sugerencia

Para lograr mayor crocancia, 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, harina integral, sal, levadura, emulsionantes: (E472e), mejoradores de harina: (E300, E1100). Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (2 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	136kcal (571 kJ)	7%
Carbohidratos	26 g	9%
Proteínas	4 g	5%
Grasas Totales	0,6 g	1%
Grasas Saturadas	0,2 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	3,2 g	13%
Sodio	300 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.