

BAGUETTE DE CEREALES

CÓD. 1376

6/2018
FP 1376



Escala 4:3 (cm)

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Un pan inspirado en auténticas recetas francesas, que refleja en su sabor la variedad y gran cantidad de granos y cereales que contiene. El trigo, centeno, girasol y lino no solo la hacen una opción muy nutritiva, sino por demás deliciosa a la hora de darle sabor a los momentos familiares. Un pan ideal para darle a tus sándwiches un toque de sabor.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 27,7 cm
Contenido:
32 unidades
Peso neto: 9,6 kg

Peso unitario

Precocido: 300 g
Cocido: 290 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982821



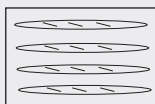
PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 15-30 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: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 50 - 54 cm
Ancho: 5,5 - 6,5 cm
Alto: 4,5 - 5,5 cm

INGREDIENTES

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	111kcal (468 kJ)	6%
Carbohidratos	21 g	7%
Proteínas	3,9 g	5%
Grasas Totales	1,7 g	3%
Grasas Saturadas	0,1 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	1,2 g	5%
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.