



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE FILONE GRANO DURO GR.360X22



CODICE
14496

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di semola di grano duro con lievito madre, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 0, lievito madre (GRANO), olio extravergine di oliva, sale, zucchero. Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Struttura: pane morbido all'interno, croccante nella crosta

Sapore: gradevole

SHELF LIFE

1 anno dalla data di produzione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in freezer a -18°C o congelatore domestico, all'interno del sacchetto in plastica fornito con la confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

UTILIZZO

Scongela il prodotto a temperatura ambiente. Pre-riscaldare il forno a 200°C. Infornare e cuocere per 16 minuti circa (il tempo è indicativo; adattare la cottura al Vs/forno). Sfnare e attendere il raffreddamento prima di servire. Cuocere il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Calo peso dopo cottura: 7%



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it