



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

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

Calo peso dopo cottura: 7%