



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE PEPPINO FILONE GELO GR.250X14



CODICE
04505

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane alla semola di grano duro, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

Semola rimacinata di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Struttura: pane di consistenza croccante sulla 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. Pre-riscaldare il forno a 200°C, quindi infornare e cuocere per 25-28 minuti circa (il tempo è indicativo; adattare la cottura al Vs/forno). Sfnare e attendere qualche minuto prima di servirlo. 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