



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE CIABATTA GELO GR.265 PZ.10 KG.2,65

*Dé*lifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS



**CODICE
12509**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane tipo "0" parzialmente cotto e surgelato.

Un classico Italiano insuperabile: crosta sottile, alveolatura marcata, fragranza e sapore inconfondibile. Naturalmente lievitato per oltre 16 ore. Mollica alveolata grazie alla grande idratazione e crosta croccante.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di CEREALI maltati, lievito. Allergeni: GLUTINE. Eventuale presenza di LATTE, SEMI DI SESAMO e SOIA.

SHELF LIFE

12 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto ad una temperatura compresa inferiore a -18°C. Una volta scongelata consumare entro 4 giorni. Non ricongelare un prodotto già scongelato.

UTILIZZO

Posizionare il prodotto surgelato in forno tradizionale preriscaldato e cuocere il prodotto per 16 minuti a 180 °C.

Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

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