



**ALIMENTARE
GELO**
PANIFICATI SURGELATI

PANE TRAMEZZINO GELO GLAXI PANE GR.980X4



CODICE
08654

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di tipo 0 con strutto, congelato.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio (1% all'origine), LATTE scremato in polvere, farina di SOIA, emulsionante E471-E472e, farina di FRUMENTO maltato.

Allergeni: GLUTINE, LATTE, SOIA. Può contenere: UOVA, SESAMO, LUPINO, SENAPE.

CARATTERISTICHE FISICHE

Lunghezza fetta singola: 460±10 mm

Larghezza fetta singola: 100±10 mm

Spessore fetta singola: 10±1 mm

SHELF LIFE

15 mesi dalla data di produzione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Da conservare a una temperatura compresa tra -10°C e -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.

UTILIZZO

Scongelare e farcire a piacere.



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