



**ALIMENTARE
SECCO**
PANE E DERIVATI

PANE HAMBURGER SESAMO. P6X6=K2,7



artigiani per vocazione

**CODICE
03988**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane per hamburger al sesamo.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole 4%, semi di SESAMO 2%, lievito madre 2% (farina di GRANO tenero tipo "0"), lievito di birra, zucchero 1,8% (all'origine), sale marino iodato (1,5%), farina di cereali maltati (ORZO, FRUMENTO), LATTE intero in polvere. Trattato con alcool etilico (derivato da cereali).

Allergeni: GLUTINE, LATTE, SEMI DI SESAMO. Può contenere tracce di SOIA.

SHELF LIFE

84 giorni, conservato a temperatura ambiente 10-30°C, in confezione integra e in ambiente fresco ed asciutto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore dorato della crosta, mollica con piccoli alveoli di colore neutro, odore caratteristico del pane con sapore gradevole



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