



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE PIUMETTE AL LATTE GR.30 GELO KG.3,5



**CODICE
04648**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di tipo 0 al latte con strutto, congelato.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, strutto (4,9%), lievito, zucchero, sale, LATTE intero in polvere (0,9%), malto d'ORZO, emulsionante E471, aromi naturali.
Allergeni: GLUTINE, LATTE. Può contenere tracce di SOIA, UOVO, SESAMO, NOCI, MOLLUSCHI e ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato

Struttura: pane morbido

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

Togliere l'imballo primario (sacchetto) dal prodotto, far scongelare a temperatura ambiente e consumarlo. Evitare di manipolare eccessivamente il prodotto durante la fase di scongelamento per evitare possibili anomalie dovute allo scrostamento dello stesso. Consumare entro 24 ore dallo scongelamento.

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