



**ALIMENTARE
SECCO**

PANE E DERIVATI

CESTINO DI PANE D21 PZ.40



**CODICE
02798**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cestino di pane con diametro 21 cm.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO (63%), acqua, olio vegetale (colza), umettante: glicerolo, olio vegetale (palma), zucchero, sale, agenti lievitanti: diidrogenodifosfato di magnesio (E450i), bicarbonato di sodio (E500ii); acidificante: acido malico (E296); emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); stabilizzanti: gomma di guar (E412), carbossimetilcellulosa sodica (E466); conservanti: sorbato di potassio (E202), propionato di calcio (E282). Alimento senza OGM. Allergeni: GLUTINE.

SHELF LIFE

180 giorni dalla data di produzione

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, consumare entro 48 ore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: beige con macchie di tostatura

Sapore: tipico del pane cotto

Aroma: biscottato

Aspetto: ciotola di pane

UTILIZZO

La versatilità permette di utilizzarlo con pietanze sia calde che fredde, ed essendo in assenza quasi totale di sale e lievito è utilizzabile sia con il dolce che salato.

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