



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE MORATINO MALTO GR.30 GELO KG.3,5



CODICE
14495

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di tipo 0 con farina di malto, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, sale, farina di GRANO maltato (0,6%). Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: dorato

Struttura: pane morbido all'interno, croccante nella crosta

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

Pre-riscaldare il forno a 200°C. Disporre il prodotto ancora surgelato sulle teglie. Infornare e cuocere per 8-10 minuti circa (il tempo è indicativo; adattare la cottura al Vs/forno). Sfnare e attendere qualche minuto prima di servirlo. Cuocere il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento. Calo peso dopo cottura: 8%