



**ALIMENTARE
GELO**
PANE SURGELATO

PANE CIABATTA GELO GR.265 PZ.16 KG.4



**CODICE
08261**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di tipo 0 con lievito madre, parzialmente cotto e surgelato.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di GRANO duro, lievito madre (GRANO), farina di GRANO germinato, sale, olio extravergine di oliva, lievito, pasta acida di SEGALE, farina di GRANO maltato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Pre-riscaldare il forno a 200°C. Infornare e cuocere per 16 minuti circa (il tempo è indicativo; adattare la cottura al Vs/forno). Sfnare e attendere il raffreddamento prima di servire. Cuocere il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento.

Calo peso dopo cottura: 7%

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