



**ALIMENTARE  
GELO**  
PANE SURGELATO

# PANE PEPPONE INTERO GELO KG.2X4



**CODICE**  
**04504**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane alla semola di grano duro con lievito madre, parzialmente cotto e surgelato.

## INGREDIENTI

Acqua, semola rimacinata di GRANO duro, farina di GRANO tenero tipo 00, lievito madre (GRANO), olio extravergine di oliva, sale, lievito.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** dorato

**Struttura:** pane di consistenza croccante sulla crosta, morbido all'interno

**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. Pre-riscaldare il forno a 200°C, quindi infornare e cuocere per 25-28 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: 4%

*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](http://www.marchispa.it)