



**ALIMENTARE
SECCO**

PANE E DERIVATI

PAN GRATTATO GROSSO VALPAN KG.1X20



**CODICE
14592**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane di tipo 0 grattugiato.

Granulometria 4 mm.

Il prodotto è ottenuto dalla macinazione, essiccazione e setacciatura di pane realizzato a tal fine.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito, sale.

Allergeni: GLUTINE. Possibile contaminazione: SOIA e SENAPE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto: caratteristico di pane

Colore: bianco ambrato

Aspetto: sottili granuli

Odore: tipico del pane essiccato

Umidità: <10%

SHELF LIFE COMMERCIALE

6 mesi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

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