



**ALIMENTARE  
GELO**  
PANE SURGELATO

# PANE CIABATTA GELO GR.100 PZ.80 KG.8



**CODICE  
09283**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

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

## **INGREDIENTI**

Semola di GRANO duro, acqua, farina di GRANO tenero tipo 0, lievito madre (GRANO), olio extravergine di oliva, sale, zucchero.

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