

CÓDIGO: 05109001
NOMBRE: PAN DE CRISTAL DIAMANTE (28 UND/CAJA)

1. DESCRIPCIÓN

Denominación: Pan precocido congelado
Peso neto aprox. (g): 150 **Formato:**
Vida útil: 12 meses **Largo:** 38-40 cm
Almacenaje: Congelación (-18°C) **Ancho:** 10 cm **Diámetro:** 0

Unidades/bolsa: 4 **Bolsas/caja:** 7 **Cajas/pallet:** 36
Medidas caja: 445x374x392 mm **Peso bruto caja:** 5,16 Kg
Altura pallet: 2497 mm **Peso bruto pallet:** 200,72 Kg

2. INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, levadura, sal, dextrosa y mejorante (Sémola de trigo, harina de trigo, antiapelmazante: E170i, emulgente: E472e y enzimas).

3. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten:	SI	Frutos con cáscara:	NO
Crustáceos y derivados:	NO	Apio y sus derivados:	NO
Huevos y derivados:	NO	Mostaza y derivados:	NO
Pescado y derivados:	NO	Granos de sésamo y derivados:	NO
Cacahuets y derivados:	NO	Dióxido de azufre y sulfitos:	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	Altramuces y derivados:	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa):	NO	Moluscos y derivados:	NO

Puede contener trazas de: Huevo y derivados, leche y derivados, sésamo, frutos secos.

4. VALOR NUTRICIONAL (Por cada 100 g)

Energía:	678 kJ / 162 kcal
Grasas:	0,9 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
Hidratos de carbono:	30 g
De los cuales azúcares:	1,4 g
Proteínas:	7,2 g
Sal:	0,80 g

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Tostado, miga blanca. **Consistencia:** Muy crujiente y ligero.

6. MODO DE EMPLEO:

Precalentar el horno a 200°C. Introducir la pieza y cocer durante 8-10 minutos.

7. RECOMENDACIONES DE USO:

Su sabor neutro potencia los matices de cualquier buen aceite de oliva, de buen tomate (preferiblemente de carnes blandas) o de una buena flor de sal. Un acompañamiento exclusivo para los mejores jamones, embutidos, quesos, patés, anchoas, etc.

8. DECLARACIÓN OGM:

De acuerdo con lo indicado en la Reglamentación vigente, este producto NO contiene, está compuesto o ha sido producido a partir de OGM.