



**ALIMENTARE
GELO**
PANIFICATI SURGELATI

PANE BREZEL PRELIEVITATO GR.100X44



**CODICE
06813**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Brezel, prodotto da forno con sale, cotto, surgelato.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Stabilimento produttivo: prodotto in Germania.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale, olio vegetale (colza), pasta acida di GRANO tenero essiccato, estratto d'ORZO maltato, saccarosio, glutine di GRANO tenero, farina di GRANO tenero maltato, regolatori di acidità: idrossido di sodio (E524) (trattamento in superficie). Decorazione: sale, (farina di riso, sale, grassi vegetali idrogenati (colza), olio vegetale(colza)).

Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE, SESAMO, SOIA e SENAPE.

SHELF LIFE

365 giorni

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e consumato entro 24 ore.

UTILIZZO

Lasciare scongelare per circa 60-90 minuti a temperatura ambiente, riscaldare per circa 3 minuti a 160°C in forno convenzionale.



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