



**ALIMENTARE  
SECCO**  
PANE E DERIVATI

# PANE BRUSCHETTE 5 FETTE GR.500X6



*artigiani per vocazione*



**CODICE  
03990**

## **CARATTERISTICHE PRINCIPALI**

Pane di tipo "0" con olio di semi di girasole per bruschette.

## **INGREDIENTI**

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole 3%, lievito madre 2% (farina di GRANO tenero, acqua), lievito di birra, sale marino iodato 1,4%, farina di cereali maltati (ORZO, FRUMENTO), fibre alimentari. Trattato con alcool etilico (derivato da cereali).

Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA, LATTE, SEMI DI SESAMO.

## **SHELF LIFE**

84 giorni, conservato a temperatura ambiente 10-30°C, in confezione integra e in ambiente fresco ed asciutto.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore dorato della crosta, mollica con piccoli alveoli di colore neutro, odore caratteristico del pane con sapore gradevole.

*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)