



**ALIMENTARE
SECCO**
PANE E DERIVATI

PANE BRUSCHETTE 5 FETTE GR.500X6



artigiani per vocazione



**CODICE
03991**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pane alla semola di grano duro con olio di semi di girasole per tostoni.

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 1,3%, farina di cereali maltati (ORZO, FRUMENTO). 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