



**ALIMENTARE  
GELO**  
PANIFICATI SURGELATI

# PANE BREZEL 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](http://www.marchispa.it)