

IL PANE

all'uvetta
COD. 000507



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato di farina di grano tenero 0 in ferma lievitazione surgelato con uvetta.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), acqua, uvetta 18%, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, latte in polvere, E300 (antiossidante), strutto, zucchero, sale.

PREPARAZIONE

1. Posizionare il prodotto surgelato sulle teglie distanziato adeguatamente.
2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 75/90 min. alla temp. di 33/35°C con umidità relativa pari a 70/75%.
3. Cuocere in forno rotativo o a piani per circa 8/10 min. a 210°C

DURATA

365 gg se conservato correttamente

CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva a -18°C

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati. **Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche:** uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa/solfiti concentr. Sup.10 mg/kg

VALORI NUTRIZIONALI

valori medi a cotto x100gr		
VALORE ENERGETICO	Kcal	297
	Kj	1252
GRASSI	g	5,53
DI CUI SATURI	g	1,10
PROTEINE	g	9,05
CARBOIDRATI	g	50,70
DI CUI ZUCCHERI	g	9,70
FIBRA	g	3,80
SALI	g	0,90

PESO

75 gr (+/- 5gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm
Pezzi per confezione: 185/215
Peso confezione: 15kg +/- 0,05kg

PALLET

Tipo: EPAL
N. Cartoni/Pallet: 42
Dimensioni: 120cm x 80cm x 165(h)