



PRODOTTI SURGELATI

Pane pugliese

SEMOLA DI GRANO DURO PUGLIESE



INGREDIENTI:

Farina di **Semola rimacinata**, Acqua, lievito madre, Sale, Lievito,

SHELF LIFE/MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

360 giorni a -18°

COTTURA FINALE

Preriscaldare il forno a 220°, predisporre il prodotto su teglia ed infornare per circa 10/15 minuti. Si consiglia di scongelare il prodotto circa 15 minuti prima della doratura. Una volta scongelato non dev'essere ricongelato.

FORMATO

500g

CONFEZIONAMENTO

Busta e cartone, 20pz

PACKAGING EPAL

24 cartoni da 10kg

CODICE PRODOTTO

600.00.31

CODICE A BARRE

8059606260587

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
180,30 kcal	0,72 g	38,60 g	1,39 g	6,44 g	0,40 g
	di cui saturi	di cui zuccheri			
	0,10 g	0,56 g			

