

PAN GRANBATTA

CÓD. 1367

6/2018
FP 1367



Escala 3:8 (cm)

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de Pan Rústico Precocido Ultracongelado (con 95% de cocción). Una miga suave y aireada, acompañada de una corteza crocante horneada en el piso del horno. Un pan ideal para cualquier comida, como acompañamiento o como base para una receta diferente.

PRESENTACIÓN

Medidas

Dimensiones caja:
60 x 40 x 27,7 cm
Contenido:
31 unidades
Peso neto: 9,3 kg

Peso unitario

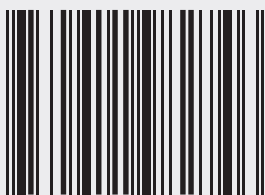
Precocido: 300 g
Cocido: 270 g

Vida útil

9 meses a -18°C

EAN

7730911982746



PROCESO DE ELABORACIÓN

Descongelado

Tiempo: 15-30 minutos

Preparación

Unid. x bandeja: 5
Tamaño: 40 x 60 cm



Precalentado

Temperatura: 240°C

Sugerencia

Para lograr mayor crocantez, llevar al horno de 3 a 6 minutos a 200°C, con vapor (referencia, ajustar según horno).

Terminación

Prontos para la venta como salen del horno. Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 16 horas.

TAMAÑO*

Largo: 48 - 52 cm

Ancho: 6 - 7 cm

Alto: mín 2,5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico, agua, levadura, sal, emulsionante: (INS 471, INS 472e), mejoradores de harina: (INS 300, INS 1100). Contiene gluten.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (4 rodajas)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	107kcal (448 kJ)	5%
Carbohidratos	22 g	7%
Proteínas	3,7 g	5%
Grasas Totales	0 g	0%
Grasas Saturadas	0 g	0%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,6 g	2%
Sodio	274 mg	11%

**% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.