

CIABATTA RÚSTICA

CÓD. 1715

9/2018
FP 1715



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Línea de pan rústico precocido ultracongelado. Su sabor y textura inigualable hacen de este pan una opción irresistible. La corteza crocante y enharinada, su base espectacular horneada en el piso del horno, una miga fresca con irregulares alveolos son los ingredientes necesarios para que la elijas todos los días.

PRESENTACIÓN

**Medidas**
Dimensiones caja:
50 x 40 x 27 cm
Contenido:
45 unidades
Peso neto: 6,5 kg

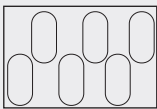
**Peso unitario**
Precocido: 145 g
Cocido: 133 g

**Vida útil**
9 meses a -18°C

UPC
858339003205


PROCESO DE ELABORACIÓN

**Descongelado**
Tiempo: 10 a 15 minutos

**Preparación**
Unid. x bandeja: 6
Tamaño: 40 x 60 cm


**Precalentado**
Temperatura: 240°C

**Cocción**
180°C, con vapor, de 10 a 12 minutos (referencia, ajustar según horno).

**Terminación:**
Listos para la venta como salen del horno.
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 6 horas.

TAMAÑO*

Largo: 18 - 21 cm

Ancho: 6,5 - 7,5 cm

Alto: Mín 2,5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada (Harina de trigo, niacina, hierro reducido, tiamina, riboflavina, ácido fólico, enzimas), agua, aceite de oliva extra virgen, sal, levadura, emulsionante: Estearoil lactilato de Sodio, Destilado de monoglicéridos, mejorador de masa: enzimas. **Contiene gluten.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 50 g (1 unidad)	Cantidad x porción	%VD (**)
Valor Energético	106 kcal (443 kJ)	
Carbohidratos	20,7 g	7%
Proteínas	3,3 g	4%
Grasas Totales	0,3 g	1%
Grasas Saturadas	0,2 g	1%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0,3 g	1%
Sodio	215 mg	9%

*** 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.