

MINI CIABATTA

CÓD. 1716

5/2020
FP 1716



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:
49.4 x 39.8 x 27.2 cm
Contenido:
150 unidades
Peso neto: 8.3 kg

**Peso unitario**
Precocido: 55-70 g

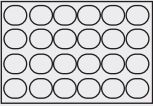
**Vida útil**
9 meses a -18°C

**Consérvese**
Temperatura: -18°C

UPC
858339003212


PROCESO DE ELABORACIÓN

**Atemperar**
Tiempo: 15 a 20 minutos a temperatura ambiente

**Preparación**
Unid. x bandeja: 24
Tamaño: 40 x 60 cm


**Precalentado**
Temperatura: 250°C

**Cocción**
210°C de 5 a 7 min. (referencia, ajustar según horno).

**Terminación:**
Tiempo máximo de exposición en vitrina para la venta: 6 horas.

TAMAÑO*

Largo: 7.5 - 8.5 cm
Ancho: 6.5 - 7.5 cm

INGREDIENTES

Harina de trigo, agua, aceite vegetal, sal, levadura, mejorante (Carbonato de calcio, ésteres mixtos acéticos y tartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, enzimas, ácido ascórbico, sabor y azodicarbonamida).
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.