



MINI SEGALINO
TIPO PANE PRECOTTO SURGELATO

J. Lemayr

codice articolo	802
codice EAN	8014777008027
denominazione vendita	mini segalino
denominazione legale	pane precotto surgelato di grano tenero di tipo 00 alla segala
data di elaborazione	24.06.2020 REV 2
diametro	cm 8,0 ca.
altezza	cm 4,0 ca.
peso cotto	g 40 ca.



Descrizione del prodotto

Il pane surgelato precotto è la soluzione ideale per avere pane fresco e fragrante a ogni ora del giorno. Il prodotto va consumato previo scongelamento e doratura. Una volta cotto la sua deperibilità equivale a quella del pane fresco.

Ingredienti

Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, farina di **SEGALE** (15%), sfarinati di **GRANO** tenero, lievito, sale, farina di **SEGALE** tostata, amido di mais, zucchero, **LATTOSIO**, finocchio, cumino, coriandolo, correttore di acidità (acetato di sodio).

Dichiarazione consigliata in etichetta (ai sensi del Dec.L.vo 27.01.92 nr 109)

Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, farina di **SEGALE** (15%), sfarinati di **GRANO** tenero, lievito, sale marino, farina di **SEGALE** tostata, amido di mais, zucchero, **LATTOSIO**, finocchio, cumino, coriandolo, correttore di acidità (acetato di sodio).



Allergeni (Regolamento CE 1169/2011 allegato II)

	Presente nella ricetta	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	+
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	+
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
Anidride solforosa/solfiti concentrazione sup 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di mollusco	-	-

Dichiarazione OGM

Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso, questo prodotto non vengono utilizzati ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

Informazioni imballo

materiale a contatto: sacchetto in polipropilene trasparente blu

cartone: lunghezza 39 cm x larghezza 26 cm x altezza 22 cm

peso cartone: 3,20 kg (4 sacchetti da 800 gr unico per un totale di circa 80 pezzi)

informazioni bancale: h 198 cm + EPAL /

81 cartoni pari a 9 strati da 9 cartoni

Valori nutrizionali per 100 g

energia	897 kJ/213 kcl
grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
carboidrati	41 g
di cui zuccheri	1,2 g
fibre	4,9 g
proteine	7,5 g
sale	1,2 g

Conservazione

A temperatura tra 0 - 6°C: consumare entro 24 ore

A temperatura uguale o inferiore a -18°C: consumare entro 12 mesi

Il prodotto cotto ha una deperibilità uguale al pane fresco.

Consigli per la preparazione

Prelevare dalla confezione i panini e lasciarli scongelare a temperatura ambiente per circa mezz'ora. Nel frattempo preriscaldare il forno a 200°C. Cuocere per 9-10 minuti circa preferibilmente in forno con vapore. Se non si dispone di un forno con vapore, inumidire il pane prima della cottura.

La presente scheda tecnica è stata redatta sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime.