

## SCHEDA TECNICA

### PAARL

TIPO PANE PRECOTTO SURGELATO

*J. Lemayr*

codice articolo	11880
codice EAN	8014777118808
denominazione vendita	Paarl
denominazione legale	pane precotto surgelato di grano tenero di tipo 00 alla segala
data di elaborazione	11.02.2022
Lunghezza xlarghezza	cm 16,0 x 8 ca.
altezza	cm 4,0 ca.
peso cotto	g 120 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

Sfarinati [(Farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE**, crusca di **GRANO** tenero, lievito madre di farina di **GRANO** tenero tipo 0 in polvere, sale, farina di **SEGALE** tostata), farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE** 1], acqua, lievito, sale, finocchio, cumino, coriandolo.

#### Dichiarazione consigliata in etichetta (ai sensi del Regolamento CE 1169/2011 allegato II)

Sfarinati [(Farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE**, crusca di **GRANO** tenero, lievito madre di farina di **GRANO** tenero tipo 0 in polvere, sale, farina di **SEGALE** tostata), farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **SEGALE** 1], acqua, lievito, sale, finocchio, cumino, coriandolo.



Panificio - Bäckerei Lemayr s.r.l.

Via Zuegg str. 31 – 39100 Bolzano - Bozen  
Tel+39 0471 935560 – Fax +39 0471 935561  
[www.lemayr.it](http://www.lemayr.it) – [info@lemayr.it](mailto:info@lemayr.it)  
Partita IVA – Mwst 00535650212



## 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 <sub>2</sub>	-	-
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:** 3,0 kg (1sacchetto per un totale di 25 pezzi circa)

**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.



**Panificio - Bäckerei Lemayr s.r.l.**

Via Zuegg str. 31 – 39100 Bolzano - Bozen

Tel+39 0471 935560 – Fax +39 0471 935561

[www.lemayr.it](http://www.lemayr.it) – info@lemayr.it

Partita IVA – Mwst 00535650212

