

codice articolo	800			
codice EAN	8014777008003			
denominazione vendita	Alpe Adria Mix			
denominazione legale	pane precotto surgelato di grano tenero al tipo 00 con olio di oliva; pane precotto surgelato di grano tenero al tipo 00 alla segala; pane precotto surgelato di grano tenero al tipo 00 alla segala; pane precotto surgelato di grano tenero al tipo 00			
data di elaborazione	24.10.2018 REV 2			
	mantovanina	segalino	multicereali	ciabattina
larghezza	cm 7,0 ca.	-	cm 9,0 ca.	cm 8,0 ca.
larghezza	cm 6,0 ca.	-	cm 5,0 ca.	cm 5,0 ca.
diametro	-	cm 8,00 ca.	-	-
altezza	cm 4,0 ca.	cm 4,0 ca.	cm 4,0 ca.	cm 4,0 ca.
peso cotto	g 30 ca.	g 40 ca.	g 35 ca.	g 30 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

Mantovanina: farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, olio di oliva (3,3%), sale, lievito, **GRANO** maltato.

Segalino: 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).

Multicereali: farina di **GRANO** tipo 00, acqua, misto di semi 16,7% [**SEGALE** (tritello, farina integrale, malto tostato), **GRANO** tenero (crusca, farina integrale), tritello di SOIA, semi di lino, farina addensante (mais, **SEGALE**), emulsionante (E472, lecitina di colza), **LATTE** scremato in polvere, spezie, enzimi,], lievito, sale.

Ciabattina: farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, **GRANO** maltato.

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

Mantovanina: farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, olio di oliva (3,3%), sale, lievito, **GRANO** maltato.

Segalino: 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).

Multicereali: farina di **GRANO** tipo 00, acqua, misto di semi 16,7% [**SEGALE** (tritello, farina integrale, maltotostato), **GRANO** tenero (crusca, farina integrale), tritello di **SOIA**, semi di lino, farina addensante (mais, **SEGALE**), emulsionante (E472, lecitina di colza), **LATTE** scremato in polvere, spezie, acidificante acido citrico], lievito, sale.

Ciabattina: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, sale, lievito, **GRANO** maltato.

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: 2,70 kg. (4 sacchetti differenti per un totale di circa 80 pezzi)

informazioni bancale: h 198 cm EPAL/81 cartoni pari a 9 strati da 9 cartoni

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.

Valori nutrizionali per 100 g

	mantovanina	segalino	multicereali	ciabattina
energia	1247 kJ/295 kcl	897 kJ/213 kcl	1111 kJ/266 kcl	831 kJ/196 kcl
grassi	4,1 g	1,2 g	3,2 g	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g	0,2 g	0,7 g	0,2 g
carboidrati	53 g	41 g	44 g	39 g
di cui zuccheri	0,8 g	1,2 g	0,9 g	0,6 g
fibre	2,4 g	4,9 g	7,1 g	1,8 g
proteine	10 g	7,5 g	11 g	7,7 g
sale	1,5 g	1,2 g	1,7 g	1,3 g

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.