

GIOTTO SOLE 120G x26 PRECUIT Code produit : 74454



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial **Technologie :** Précuit

Critères physiques			26 pains Giotto, 120g, précuits, surgelés.
Poids tel que vendu(g Hauteur(cm) Diamètre(cm)) 120,00 6 12	(116-140) (4-7) (11-14)	Cuits sur sole 2 coups de lame en croix

GTIN/EAN produit :	08016199761150	GTIN/EAN carton :	8016199461159
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	26 (26 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x I x h	400x300x260
Cartons / palette	56	Poids net du carton (kg)	3.120
Unités / palette	1456	Poids brut du carton (kg)	3.595
Poids net palette (kg)	23		
Poids brut, palette incluse (kg)	224.32	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	197		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Aurea : la gamme premium de panitaly

- Un aspect très rustique, grâce à ses beaux crachés et à une croûte à la couleur dorée

- Une mie moelleuse de couleur jaune

- Une recette traditionnelle du sud des Alpes Italiennes, riche en saveurs

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, flocons de pomme de terre 5,5% (pomme de terre, arômes), sel, levure, dextrose, farine de **blé** malté.

Présence éventuelle de **lait**, de **graines de sésame** et **soja**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1080	1134	1296	15
Energie (kcal)	255	267	306	15
Matières grasses (g)	0.7	0.7	0.9	1
dont acides gras saturés (g)	0.2	0.2	0.2	1
Glucides (g)	52.1	54.7	62.5	24
dont sucres (g)	1	1.1	1.2	1
dont amidon (g)	51.1	53.6	61.3	34
Fibres alimentaires (g)	2	2.2	2.5	10
Protéines (g)	8.9	9.3	10.7	21
Sel (g)	1.52	1.60	1.8	30

^{*}AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four classique 12 min à 180 °C

CONSEILS D'UTILISATION:

Placez le produit congelé dans un four préchauffé à 180°C et faites-le cuire pendant environ 12 minutes. Les modalités de cuisson peuvent varier en fonction du type de four utilisé.

CONSERVATION:

A conserver à -18°C.

