

Art.-Nr. 605

Ernst Drexel KG

Rudolf-von-Ems-Straße 5a
6845 Hohenems

Pane Maggiore 500 g - 15 Stück

Pane Maggiore 500 g - 15 Pezzi

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato!

Bei -18°C mindestens
haltbar bis:

19.04.2022

Conservato a -18°C
consumare preferibilmente entro il:

DREXEL



9 120007 531664

15 X 500 g Vorgebackenes Weizenbrot, tiefgefroren
Zutaten: : WEIZENMEHL, Wasser, ROGGEN, SAUERTEIG
(Wasser fermentiertes ROGGENVOLLKORNMEHL, Salz),
GERSTENMALZ, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Acerola (Träger
Maltodextrin) Salz, Hefe.
Kann Spuren von SESAM enthalten.

Aufbereitung: Auftauen ca. 20 min bei Raumtemperatur (Ofen mit
Aufbauprogramm: ca. 5 min. bei 120°C.)Bei ca.200°C 12-15 min.
fertig backen.

15 X 500 g Pane di grano tenero parzialmente precotto
e surgelato.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, acqua, farina di
SEGALE, LIEVITO MADRE (farina integrale di SEGALE,
acqua, sale), malto d'ORZO, amido di FRUMENTO,
spezie, acerola (vettore maltodestrina) sale, lievito.
Puó contenere tracce di SESAMO.

Preparazione: lasciare scongelare per 20 minuti a
temperatura ambiente (o in forno per 5 minuti a 120°C).
Terminare la cottura in forno a 200°C per 12-15 minuti.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

	Pane Maggiore 500g
Brennwert	811,52 kJ / 193,15 kcal
Fett	2,19g
davon gesättigte Fettsäuren	0,17g
Kohlenhydrate	38,32g
davon Zucker	0,35g
Eiweiß	7,31g
Salz	1,66g

Valori nutrizionali per 100 g:

	Pane Maggiore 500g
Valore energetico	811,52 kJ / 193,15 kcal
Grassi	2,19g
di cui saturi	0,17g
Carboidrati	38,32g
di cui zuccheri	0,35g
Proteine	7,31g
Sale	1,66g