

PAGNOTTELLA TRADIZIONALE

Ricco di fibre
 Senza arachidi
 Senza olio di palma
 Senza conservanti
 Senza grassi idrogenati

16 ore di lievitazione
lievitazione naturale con fermenti lattici selezionati
morbidezza senza scaldare
sacchetto salva freschezza
fino a 8 giorni dopo l'apertura

PROVA ANCHE	
Pagnottella rustica	
Pagnottella delicata	

Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	1180 kJ/283 kcal
Grassi	7,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	3,0 g
Fibre	7,4 g
Proteine	8,3 g
Sale	2,4 g



Confezione	Sacchetto termo saldato	Dimensioni PDT (cm)	8,2 x 21,5 x 19,7
Scadenza (TMC)	6 mesi	Dimensioni Cartone (cm)	24,5 x 21,5 x 39,5
IVA	10%	Quantità per Cartone	6
Formato	300 G	N° Cartoni per Strato	10
Codice interno	0585P006	N° Starti per Pallet	4
Codice paraf	00000000	EAN	8058481480585

Ingredienti: pasta madre 46% (acqua, farina di riso, amido di mais, farina di grano saraceno, sale, *Lb. Sanfrancisensis*, *Lb. Plantarum*), acqua, fecola di patate, amido di mais, umidificante: glicerolo; inulina, albume d'uovo in polvere, olio di semi di girasole, olio d'oliva, lievito, farina di riso, isolato proteico di soia, zucchero, addensanti: gomma di xanthan, gomma di guar; sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: lecitina di soia, esteri mono-e diacetiltartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma. Può contenere latte.

