

PINSINO PUCCIA DI MARCO 100G 35ST FRYST

SKU: 13973

Fryst Pinsino (Panini gjord av pinsa deg)
100 g x 35

PRODUKT BESKRIVNING

Pinsino PUCCIA Classica 20×30×2 cm – 35-p
Storlek/Volym: 100 g x 35
Typ: Pinsadegen består av vetemjöl, vetesurdeg, rismjöl och sojamjöl. Fryst
Färg: Elfenben, med mörkare bubblor
Karaktär: Spänstig och luftig inuti, krispig och knaprig på ytan
Servering: Lägg på dina favoriter – Så god!
Förgräddad fryst Pinsa-bröd. Tina 5 minuter i rumstemperatur, lägg på önskad topping och grädda i förvärmd ugn vid 240°C i 5~8 minuter

Ingredienser: **vetemjöl**, vatten, torkad **vete**-surdeg, rismjöl, **sojamjöl,** extra jungfruolja, solrosolja, salt, jäst.
Förvaring: Fryst -18°C. Öppnad förpackning förvaras i kyl max +4°C och bör konsumeras inom 48 timmar.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	972 kJ / 230 kcal
Fett	2,4 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	41,0 g
- varav sockerarter	2,6 g
Fibrer	2,2 g
Protein	10,2 g
Salt	0,47 g

Puccia är en typ av bröd, typisk för den apuliska traditionen. ... Namnet på detta bröd kommer från termen som militärbröd kallades för: ”buccellatum”, eller en bit.
Så goda att göra smarriga smörgåsar av, skär itu och fyll med det du älskar! Resultatet blir fantastisk!