



Technische Beschreibung Pane Carasau 300 gr.



Pane Carasau

Dank seiner Vielseitigkeit ist Pane Carasau eine geschätzte Beilage, die sich hervorragend für Käse und Aufschnitt eignet sowie als leckerer Snack und idealer Begleiter für süße oder salzige Speisen und Salate.

So einfach das Nahrungsmittel ist, so komplex ist seine Herstellung. Sie erfordert besondere Fähigkeiten. Pane Carasau von Fratelli Carta wird mit einer Spitzentechnologie unter Berücksichtigung antiker Herstellungsverfahren und Traditionen, produziert. Dank des niedrigen Kaloriengehalts empfiehlt sich das Produkt für eine gesunde und ausgeglichene Ernährung.

Carasau ist ein typisch sardisches Brot. Seine runde Form ähnelt einem Blatt. Es wird mit fein gemahlenem Hartweizen, Wasser, Hefe und Salz extrem dünn und kross gebacken.

Abpackung



Die Zutaten

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Hartweizengrieß • Wasser • Salz | <ul style="list-style-type: none"> • Bierhefe |
|---|--|

Die Nährstoffgehalte

100 gr

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Kalorie • Protein • Kohlenhydrate - deren Zucker • Fettgehalt - deren Fett gesättigt • Ballaststoff • Natrium | <p>355 (1507) Kcal (kJ)</p> <p>12,2 gr</p> <p>72,5 gr</p> <p>1,9 gr</p> <p>1,8 gr</p> <p>0,3 gr</p> <p>2,1 gr</p> <p>0,6 gr</p> |
|--|---|

Die Technischen Daten

- Ablaufdatum: 180 Tag
- Verpackung:
 - Karton: cm: L:55 x P:39 x H:20,02
 - Anz. Kartons pro Schicht auf einer Palette: 4
 - Anz. Der Lagen pro Palette: 10
- Einheiten pro Karton: 20
- EAN Kode: 8 007157000251

