



Lés details techniques Pane Carasau 500 gr.



Pane Carasau

Le pain carasau est un pain typique sarde, de forme ronde, très fin et croquant. Il est produit à base de semoule remoulue de blé dur, d'eau, de levure et de sel.

Sa versatilité fait du pain carasau un précieux allié à table. Il accompagne parfaitement les fromages et la charcuterie et est ainsi idéal pour la préparation de rapides et délicieux encas ou amuse-bouches qu'ils soient sucrés ou salés.

Un aliment simple qui requiert une préparation complexe faite par des mains expertes. Le pain carasau des Fratelli Carta est produit avec l'aide de machine d'avant-garde qui suivent l'antique procédure respectant ainsi la tradition. Grâce à son apport calorique limité, ce produit est particulièrement indiquée pour un régime sain équilibré

Emballage

	Ingrédients	
	<ul style="list-style-type: none"> • Semoule de blé dur • Eau • Sel 	<ul style="list-style-type: none"> • Levure de bière
	Valeurs nutritionnelles	
	100 gr	
	<ul style="list-style-type: none"> • valeur énergétiques • protéin • glucides - dont sucres • lipides - dont acides gras saturés • fibres alimentaires • sodium 	355 (1507) Kcal (kJ) 12,2 gr 72,5 gr 1,9 gr 1,8 gr 0,3 gr 2,1 gr 0,6 gr
Données techniques		
<ul style="list-style-type: none"> • Date de péremption: 180 jours • Emballage: <ul style="list-style-type: none"> - Carton: cm:L:55 x P:39 x H: 20,02 - Nombre de cartons par couche sur palette: 4 - Nombre de couches par palette: 10 • unité par carton: 12 • code EAN: 8 007157000152 		

