



# PANE AFFETTATO INTEGRALE INTERPAN 300 g

INGREDIENTI	Farina integrale di GRANO tenero 40 %, acqua, lievito madre 13% (farina di GRANO tenero tipo "0",acqua), farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito, estratto di malto da FRUMENTO, farina di FRUMENTO maltato. Allergeni : cereali contenenti glutine e prodotti derivati.																																
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g di prodotto <table><tr><td>Energia</td><td>kcal</td><td>237</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1004</td></tr><tr><td></td><td>kJ</td><td></td></tr><tr><td>Grassi di cui:</td><td>g</td><td>1.22</td></tr><tr><td>Acidi grassi saturi</td><td>g</td><td>0.24</td></tr><tr><td>Carboidrati di cui</td><td>g</td><td>45.59</td></tr><tr><td>Zuccheri</td><td>g</td><td>2.13</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>g</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>g</td><td>8.14</td></tr><tr><td>Sale</td><td>g</td><td>0.652</td></tr></table>			Energia	kcal	237			1004		kJ		Grassi di cui:	g	1.22	Acidi grassi saturi	g	0.24	Carboidrati di cui	g	45.59	Zuccheri	g	2.13	Fibre	g	6.0	Proteine	g	8.14	Sale	g	0.652
Energia	kcal	237																															
		1004																															
	kJ																																
Grassi di cui:	g	1.22																															
Acidi grassi saturi	g	0.24																															
Carboidrati di cui	g	45.59																															
Zuccheri	g	2.13																															
Fibre	g	6.0																															
Proteine	g	8.14																															
Sale	g	0.652																															
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente.																																