



PANECILLOS SURTIDO SELECTO



INGREDIENTES

Panecillos de 4 cereales:

Harinas (**trigo**, **centeno**, malta [**cebada**], haba, maíz y **soja**), agua, semillas de linaza y **sésamo**, copos de **avena**, sal, levadura, suero de **leche**, gluten de **trigo**, dextrosa, emulgente (E 472e). Consultar **trazas de alérgenos**

Panecillos de cebolla:

Harina de **trigo**, agua, cebolla deshidratada (5,5%), levadura, **mantequilla**, sal, suero de **leche**, gluten de **trigo**, dextrosa, emulgente (E 472e). Consultar **trazas de alérgenos**

Panecillos de pasas y nueces:

Harina de **trigo**, agua, **nueces** (6,5%), pasas (6,5%), levadura, **huevo**, **mantequilla**, azúcar, sal, suero de **leche**, gluten de **trigo**, dextrosa, emulgente (E 472e). Consultar **trazas de alérgenos**

Panecillos de aceitunas:

Harina de **trigo**, agua, aceitunas (13,5%), aceite de oliva, levadura, **mantequilla**, suero de **leche**, gluten de **trigo**, sal, dextrosa, emulgente (E 472e), aroma de aceituna

ALÉRGENOS

Panecillos de 4 cereales: Contiene gluten, leche, soja, sésamo. Puede contener trazas de huevo, frutos de cáscara

Panecillos de cebolla: Contiene gluten, leche. Puede contener trazas de huevo, soja, frutos de cáscara, sésamo

Panecillos de pasas y nueces: Contiene gluten, frutos de cáscara, huevo, leche. Puede contener trazas de soja, sésamo

Panecillos de aceitunas: Contiene gluten, leche. Puede contener trazas de huevo, soja, frutos de cáscara, sésamo

PREPARACIÓN

Modo de empleo recomendado para este tipo de pieza:

- sacar las bolsas del congelador 30 minutos antes de proceder a su cocción
- cocción en horno de aire a una temperatura aproximada de 180 °C y un tiempo estimado entre 12 y 15 minutos (dependiendo del tipo de horno y del número de piezas a cocer)

En el caso de proceder a la cocción directa sin descongelación de 30 minutos, será necesario dar unos minutos mas de cocción a las piezas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g Panecillos 4 cereales	100 g Panecillo de cebolla	100 g Panecillo pasas y nueces	100 g Panecillo de aceitunas
Valor energético (kJ/kcal)	1307/311	1147/271	1467/349	1390/331
Grasas (g)	7,1	3	10,9	11,8
de las cuales saturadas (g)	0,9	0,9	1,7	2
Hidratos de carbono (g)	45,9	49,2	49,5	45,0
de los cuales azúcares (g)	1,7	2,4	5,1	1,1
Fibra alimentaria (g)	6,9	2,6	4,4	3,3
Proteínas (g)	12,3	10,5	11	9,5
Sal (g)	0,9	1,3	1,0	1,4