Pane da Tramezzino

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Chleb na tramezzini to rodzaj delikatnego białego pieczywa w formie długich podłużnych kromek bez skórki. Tramezzini to bardzo popularne małe kanapeczki w kształcie trójkątów, z najprzeróżniejszym nadzieniem, serwowane we włoskich barach przez cały dzień.

Uwaga: chleb na tramezzini należy przechowywać w lodówce, koniecznie w zamkniętym opakowaniu.

Sugestie

Tramezzini znakomite są zarówno na śniadanie, jak i jako przekąska w ciągu dnia czy też jako przystawka. Można je spotkać w bardzo wielu odmianach, z najróżniejszymi składnikami. Najbardziej popularne dodatki to tuńczyk z pomidorem, majonezem i zielonymi oliwkami czy też wędzony łosoś z ogórkiem albo szynka prosciutto z majonezem i serem.

Dane techniczne

Składniki:	mąka PSZENNA typu „0”, woda, olej słonecznikowy, sól jodowana, dekstroza, drożdże, mąka SOJOWA.
Alergeny:	PSZENICA (GLUTEN), SOJA

Opakowanie:	próżniowe
Masa netto:	250 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. od 0 do +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1172 kJ / 277 kcal
Tłuszcze:	5,1 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,6 g)
Węglowodany:	46,5 g (w tym cukry 4,6 g)
Białka:	10,6 g
Sól:	1,3 g
Błonnik:	1,6 g

Alergeny

mąka PSZENNA (GLUTEN), mąka SOJOWA.