

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. Tramezzini można 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

Waga: 250 g

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia:

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