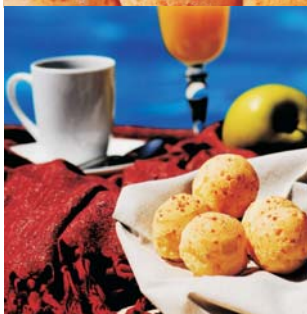
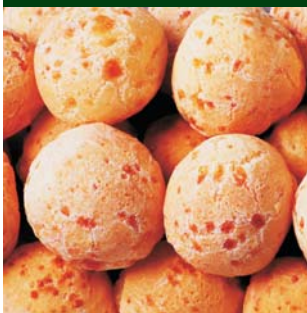




con todo
a todas horas



Producto

Un panecillo de miga suave y una corteza muy fina y crujiente. Estas destacadas características junto a la calidad de aroma, sabor y textura es el resultado del proceso de su elaboración, que hace que el Pan de Queso Minas sea tan especial.

Singularidad

Pan de Queso Minas es delicado y selecto. Su original aspecto en forma de esfera con motas pronunciados, aportan un toque diferente en las mesas.

Variedad

Formato para diferentes momentos del día. Pan de Queso Minas es ideal para el desayuno, almuerzo, comida o cena. Puede ser acompañado con cerveza, café, zumo, té, refresco y vino.

Calidad

Alimento 100% natural, sin conservantes, sin gluten. A partir de análisis realizados por laboratorios acreditados, Pan de Queso Minas es apto también para celíacos.

Practicidad

Pan de queso Minas, esta listo para hornear. Aunque se trate un producto congelado, no es necesario descongelar, ni fermentar.

Creatividad

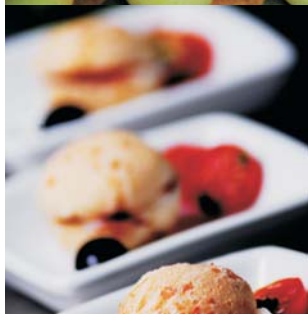
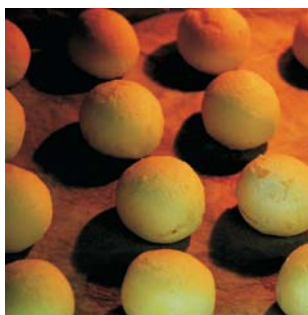
Delicioso sabor a puro queso seleccionado, contrastado con la masa. Pan de Queso Minas permite añadir variedad de ingredientes y crear combinaciones infinitas de sabores y texturas. Día a día encontramos una nueva propuesta para despertar los sentidos.

tamaños

15 gr

25 gr

40 gr



Pan de Queso



MINAS



valor nutricional

PROTEÍNA	7,5%	29,9 Kcal
GRASA	14,8 %	133,5 Kcal
HIDRATOS DE CARBONO	42,0%	163,1 Kcal
FLORA ALIMENTARIA	1,2%	2,4 Kcal
ENERGIAS TOTALES	100 gramos	329,0 Kcal

NO CONTIENE GLUTEN

unidades

FORMATO	PESO	UND/KG	UND/CAJA
MINI	15 gramos	66 und.	330
PEQUEÑO	25 gramos	40 und.	200
GRANDE	40 gramos	25 und.	125

¡100% NATURAL! sin conservantes ni colorantes

ingredientes

fecula de yuca margarina
queso 13%
huevo líquido agua sal
leche almidón agrio aceite de girasol

CONSERVACIÓN: -18°

preparación

PRECALENTAR HORNO
horno aire caliente: 160° entre 25-30 minutos
NO UTILIZAR MICROONDAS
NO DESCONGELAR

T. +34 96 276 19 09 · comercial@pandequesominas.es
www.pandequesominas.es