

SAPS QUÈ MENGES? panets de viena



El pa de Viena és una varietat que habitualment es presenta en petites peces (panets). Aquest pa format a mà, de molla suau, crosta brillant i lleugerament cruixent té una textura especial que s'aconsegueix en incorporar a la fórmula greix i sucre per accelerar l'enfornada. El greix ajuda a aconseguir la suavitat de la crosta.

RECOMANACIONS PER COMBINAR EL PA DE VIENA AMB ALTRES ALIMENTS:

En general és ideal per acompanyar àpats suaus. És fàcil de mastegar i de digerir.

CONTINGUT DE NUTRIENTS I VALOR CALÒRIC (PER 100 g.)

- **Aportació calòrica:** 263 kcal.
- **Principis energètics:** glúcids, 52,2 g; lípids, 3,3 g; proteïnes, 9,3 g.
- **Minerals:** sodi, potassi, fòsfor, magnesi, calci, ferro, i zinc.
- **Vitamines:** àcid nicotínic, tiamina (B1), pirodixina (B6), riboflavina (B2) i àcid fòlic.

* Continguts de més quantitat a menys

COMPOSICIÓ BASE DEL PRODUCTE

- Farina de blat
- Aigua
- Mantega
- Sucre
- Sal de cuina
- Llevat biològic
- Llet en pols (-26 % MG)
- Millorants del pa autoritzats