

## Petit Pain Losange Sésame 55gr

Réf : 10927

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 100 pièces	Carton de 5.500 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, 2% graines de sésame, sel, 1% finition (graines de sésame), levure, gluten de blé, flocons de germe de blé, farine de blé malté
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Clean Label Bridor Précuit sur sole Calibre : 13.5 x 6.5 x 4cm ± 1 cm Absence d'OGM
Allergènes	Céréales contenant du gluten, graines de sésame / Présences éventuelles : lait, fruits à coques, oeufs

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	10 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, oua fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1100	Énergie (kcal) : 260	Fibres alimentaires (g) : 2.80
Glucides (g) : 49	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 8.70
Matières grasses (g) : 2.60	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.20