

Petit Pain Carré Nature 40gr

Réf : 11001

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 200 pièces	Carton de 8.000 kg

Liste des ingrédients	60% farine de blé « Label Rouge » (60% farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, sel, levure, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Produit Clean Label précuit Dimension : L 8.5 x l 6 x E 4 ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), sésame, fruits à coques, oeufs et produits à base d'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	24 heures entre 0° 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, aura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1056	Énergie (kcal) : 249	Fibres alimentaires (g) : 2.8
Glucides (g) : 51	Dont en sucres (g) : 1.3	Protéines (g) : 8.5
Matières grasses (g) : 0.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.2