Petit Pain Carré Nature 40gr

Réf : **11001**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine 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	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Clean Label Bridor Précuit Dimension : L 8.5 x l 6 x E 4cm ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, sésame, 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, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1056	Énergie (kcal) : 249	Fibres alimentaires (g) : 2.80
Glucides (g) : 51	Dont en sucres (g) : 1.30	Protéines (g) : 8.50
Matières grasses (g) : 0.60	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.20