Baguette Finedor Graines 50gr

Réf : **11270**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, levain (farine de blé d'épeautre, eau), 4% graines de sésame, 2% graines de tournesol, 1,3% graines de chia, 1,3% graines d'amarante, 1,3% graines de quinoa rouge, 1,3% graines de millet, sel, levure, gluten de blé, levure désactivée, farine de blé malté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme Lenôtre professionnel Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension : L 18 x l 3.5 x E 2.5 ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, graines de sésame / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques

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 à 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 6-8 min à 200-210°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1200	Énergie (kcal) : 285	Fibres alimentaires (g) : 4
Glucides (g) : 47	Dont en sucres (g) : 1.1	Protéines (g) : 9.3
Matières grasses (g) : 5.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.8	Sel (g) : 1.1