



Baguette Finedor Graines 50gr

Réf: 11270

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine 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	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme Lenôtre professionnel Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension: L 18 x I 3.5 x E 2.5cm ± 1cm Absence d'OGM		
Allergènes	Céréales contenant du gluten, graines de sésame / Présences éventuelles : lait, 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	24h entre 0°C 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) : 1.10	Protéines (g) : 9.30
Matières grasses (g) : 5.70	Dont en acides gras saturés (g) : 0.80	Sel (g) : 1.10