



Plaque Pain Focaccia 600gr

Réf: 11464

Fournisseur : BONCOLAC

Conditionnement	Carton de 1 sachet de 4 plaques	Carton de 2.400 kg	
Liste des ingrédients	56,4% semoule de blé dur, eau, 3,5% huile dolive extra vierge, levain naturel, sel, 0,1% farine de malt dorge, farine de malt de blé		
Informations complémentaires	Transformé en Italie Éligible au "fait maison" Dimension : L 38 x l 28.5cm Sans conservateur, sans huile de palme, sans arôme artificiel		
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, soja		

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	30 minutes à température ambiante	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez décongeler le produit à température ambiante pendant 30 minutes Enfournez 4 à 5 minutes à 180°C Laissez refroidir 10 minutes avant de découper	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1138	Énergie (kcal) : 269	Fibres alimentaires (g): 0
Glucides (g): 48	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 7
Matières grasses (g) : 5.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g): 0