Baguette Finedor Nature Epi 40gr

Réf : **10673**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 40 pièces	Carton de 1.600 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, sel, levure, gluten de blé, levure désactivée, flocons de germe de blé, farine de blé malté
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme Lenôtre professionnel Clean Label Bridor Précuit sur sole Calibre : 18 ± 2.5cm x 2.5 ± 0.5cm 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 4-5 min à 200-210°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1080	Énergie (kcal) : 255	Fibres alimentaires (g) : 2.70
Glucides (g) : 52	Dont en sucres (g) : 1.10	Protéines (g) : 8.50
Matières grasses (g) : 0.80	Sel (g) : 1.20	