

Petit Pain Caractère 50gr

Réf : 11905

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 65 pièces	Carton de 3.250 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, levain (farine de blé, eau, gluten de blé, farine de blé malté), finition (semoule de blé dur), farine de maïs torréfié, sel, levure, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les gourmets Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension : L 11 x l 6 x E 4.5 ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), sésame, fruits à coques, oeufs et produits à base d'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	24 heures entre 0° 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, oua fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1036	Énergie (kcal) : 244	Fibres alimentaires (g) : 2.5
Glucides (g) : 50	Dont en sucres (g) : 1.1	Protéines (g) : 8
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.2