



Petit Pain Caractère 50gr

Réf: 11905

Fournisseur : BRIDOR

	·			
Origine / Fabrication	Origine 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	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les gourmets Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension: L 11 x I 6 x E 4.5cm ± 1cm Absence d'OGM			
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présen coques, oeufs	ces éventuelles : lait, sésame, fruits à		

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 7-9 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1036	Énergie (kcal) : 244	Fibres alimentaires (g) : 2.50
Glucides (g): 50	Dont en sucres (g) : 1.10	Protéines (g) : 8
Matières grasses (g) : 0.80	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.20