Mini Pain Chocolat AOP PAC 35gr

Réf : **12103**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 210 pièces	Carton de 7.350 kg

Liste des ingrédients	20% farine de blé, beurre Charentes-Poitou AOP (lait), eau, 14% chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille), sucre, levure, poudre de lait entier, sel, oeufs issus de poules élevées au sol, gluten de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicelluloses, acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme Lenôtre professionnels Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 6 x l 4.5 x E 2.5cm ± 1.0 cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) : environ 13-14 min à 165-170°C, oura ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1625	Énergie (kcal) : 389	Fibres alimentaires (g) : 3
Glucides (g) : 41	Dont en sucres (g) : 14	Protéines (g) : 7.4

Matières grasses (g) : 21	Dont en acides gras saturés (g) : 14	Sel (g) : 0.9