Mini Pain Raisins AOP 30gr

Réf : **12104**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 230 pièces	Carton de 6.900 kg

Liste des ingrédients	18% farine de blé, eau, beurre Charentes-Poitou AOP (lait), 13% raisins secs, oeufs issus de poules élevées au sol, sucre, amidon de maïs, levure, poudre de lait écrémé, sel, lactosérum en poudre (lait), gluten de blé, poudre de lait entier, épaississant (alginate de sodium), poudre d'albumine d'oeuf, émulsifiant (lécithine de colza), extrait de curcuma, arôme naturel, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, hémicelluloses, alpha-amylases), correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte
Informations complémentaires	Inspiré des traditions tourières françaises Gamme Lenôtre professionnels Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 5 x l 4.5 x E 2.5 cm ± 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	30-45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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 14-15 min à 165-170°C, oura ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante .

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1341	Énergie (kcal) : 320	Fibres alimentaires (g) : 2

Glucides (g) : 37	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 6.10
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 0.63