Petit Pain Sans Gluten 45gr

Réf : **12123**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 2.250 kg

Liste des ingrédients	eau, amidon de maïs, farine de riz complet, fécule de pomme de terre, farine de millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz, finition (graines de millet), épaississants (gomme tara, gomme xanthane), sucre, sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme mieux être Clean Label Bridor Sans gluten Dimension : L 8 x l 4 x E 4.2cm ± 0.5cm Absence d'OGM
Allergènes	absence d'allergènes / présences éventuelles : lait, 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	Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans lemballage. Ne pas utiliser de four à gaz ou de four à sole. Cuisson (en four ventilé) environ 8-10 min à 160°C, oura fermé.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 950	Énergie (kcal) : 224	Fibres alimentaires (g) : 2.5
Glucides (g) : 49	Dont en sucres (g) : 1.6	Protéines (g) : 3.5
Matières grasses (g) : 1	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1