



## Petit Pain Sans Gluten 45gr

Réf: 12123

Fournisseur : BRIDOR

millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz, finition (graines de	Origine / Fabrication	Origine France			
millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz, finition (graines de	Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 2.250 kg		
millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz, finition (graines de					
épaississants (gomme tara, gomme xanthane), sucre, sel	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  Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme mieux être Clean Label Bridor Sans gluten Dimension: L 8 x I 4 x E 4.2cm ± 0.5cm Absence d'OGM	Informations complémentaires	Gamme mieux être Clean Label Bridor Sans gluten Dimension: L 8 x I 4 x E 4.2cm ± 0.5cm			
Allergènes Absence d'allergènes / Présences éventuelles : lait, oeufs	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	24h entre 0°C 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) : 2.50
Glucides (g): 49	Dont en sucres (g) : 1.60	Protéines (g) : 3.50
Matières grasses (g) : 1	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1