Petit Pain Boule Esprit Nordique 60gr

Réf : **12229**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 65 pièces	Carton de 3.900 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, farine de seigle, 3% graines de tournesol, 2% graines de pavot, 2% graines de millet, 2% graines de sésame, 1% graines de lin jaune, 1% graines de lin brun, levure, levain de blé dévitalisé déshydraté, farine d'orge maltée, sel, gluten de blé, farine de sarrasin fermentée déshydratée (farine de sarrasin, levain (farine de blé, eau)), levain de blé dévitalisé déshydraté (farine de blé, levain (farine de blé, eau)), levure désactivée, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme Lenôtre professionnels Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension : L 10.5 x l 5.5 x E 4.5 ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, graines de sésame / présences éventuelles : lait, fruits à coques, 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	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) : 1259	Énergie (kcal) : 299	Fibres alimentaires (g) : 5.7
Glucides (g) : 47	Dont en sucres (g) : 1.3	Protéines (g) : 10

Matières grasses (g) : 6.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.9	Sel (g) : 1