

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 | 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 | 24h entre 0°C 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 ressage sur grille 15 min à température ambiante. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|---------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Énergie (kj) : 1259 | Énergie (kcal) : 299 | Fibres alimentaires (g) : 5.70 |
| Glucides (g) : 47 | Dont en sucres (g) : 1.30 | Protéines (g) : 10 |

Matières grasses (g) : 6.60

Dont en acides gras saturés (g) :
0.90

Sel (g) : 1