

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 Précul 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, oua fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1259	Énergie (kcal) : 299	Fibres alimentaires (g) : 5.70
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
-----------------------------	---	-------------