

Boule Rustique 55gr

Réf : 12237

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 70 pièces	Carton de 3.850 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, farine de blé meule, gluten de blé, sel, levure, levure désactivée, farine de blé malté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les gourmets Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension : L 9 x l 9 x E 5cm ± 1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : lait, sésame, 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) : 1025	Énergie (kcal) : 242	Fibres alimentaires (g) : 3.10
Glucides (g) : 48	Dont en sucres (g) : 1.20	Protéines (g) : 9.10
Matières grasses (g) : 0.80	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.20