Mini Pain Raisins PAC 30gr x260

Réf : **10238**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 260 pièces	Carton de 7.800 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de blé, 14% beurre fin (lait), 13% raisins secs, sucre, oeufs issus de poules élevées au sol, levure, amidon modifié, poudre de lait entier, sel, gluten de blé, lactosérum en poudre (lait), stabilisants (acétate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), poudre de lait écrémé, extrait de carotte, extrait de curcuma, extrait de paprika, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicelluloses, acide ascorbique), arôme naturel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme les savoureux Prêt à cuire Dimension : L 5.5 x l 4.5 x E 2.5 cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque. Préchauffage du four 190°C. Cuisson (en four ventilé) environ 14-15 min à 165-170°C, oura ouvert. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1240	Énergie (kcal) : 296	Fibres alimentaires (g) : 2.1
Glucides (g) : 40	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 5.7

Matières grasses (g) : 12	Dont en acides gras saturés (g) : 7.8	Sel (g) : 0.7