



Petit Pain Figues 55gr

Réf: 12564

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France		
Conditionnement	Carton de 75 pièces		Carton de 4.130 kg
Liste des ingrédients	farine de blé, eau, figues séchées (12% figues séchées, farine de riz), farine de seigle, sel, levure, gluten de blé, farine de blé malté		
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les gourmands Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension: L 8.5 x I 5.5 x E 4cm ± 1cm Absence d'OGM		
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, sésame, fruits à coques, oeufs		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		10 minutes à tem	pérature ambiante

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 ressuage sur grille 15 min à température ambiante.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1066	Énergie (kcal) : 252	Fibres alimentaires (g) : 4.60
Glucides (g): 51	Dont en sucres (g): 7.70	Protéines (g) : 7.60
Matières grasses (g) : 0.90	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.30