

Petit Pain Figues 55gr

Réf : 12564

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en 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	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les gourmands Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension : L 8.5 x l 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, 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) : 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