Petit Pain Céréales Graines 33gr

Réf : **13003**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine Portugal	
Conditionnement	Carton de 250 pièces	Carton de 8.250 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, 3,5% farine de seigle, 3,2% graines de lin, 1,4% graines de sésame, 1,4% flocons d'avoine, 1,1% flocons de seigle, sel, 1% graines de tournesol, 1% sésame décortiqué, 0,7% farine de maïs, son de blé, farine de blé malté, dextrose, farine de blé pré gélatinisée, farine de blé malté grillée, levure, blé moulus, ferments, correcteurs d'acidité (carbonate de calcium, phosphate monocalcique), émulsifiant (esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras), farine de soja, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères portugaises Gamme Panidor Clean Label Bridor Précuit Dimension : L 6.5 x l 6 x E 3.5cm ± 1 cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, graines de sésame, soja et produits à base de soja, avoine / présences éventuelles : lupin, lait, moutarde, fruits à coques, oeufs

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	10 à 15 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson (en four ventilé) environ 6 min à 210°C, oura fermé.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1128	Énergie (kcal) : 267	Fibres alimentaires (g) : 4.1
Glucides (g) : 47	Dont en sucres (g) : 3.7	Protéines (g) : 8.7
Matières grasses (g) : 4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.6	Sel (g) : 1.1