Plaque Pain de Mie Céréales 40x30cm

Réf : **13359**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 4 sachets de 5 plaques	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	farine de blé : (gluten de blé, farine de blé malté, enzymes : alpha-amylases, hémicellulases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), farine de blé complet : (gluten de blé, farine de blé malté, enzymes : alpha-amylases, hémicellulases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), mélange de céréales : (graines de tournesol, lin, flocon de seigle, son de blé), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure (levure, émulsifiant : sorbitan monostearate, antioxydant : acide ascorbique), émulsifiant : (gluten de blé, amidon de blé, antioxydant acide ascorbique, enzymes)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Transformé en Espagne Dimension : L 40 x l 30 x E 0.9cm Poids : plaque de 250gr Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusques, poissons, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	7 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir les plaques congelées et les déposer sur un support plat Les tartiner et/ou y déposer les ingrédients de votre choix Les découper en canapés ou en mini sandwichs

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1118	Énergie (kcal) : 264.8	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 44.9	Dont en sucres (g) : 7.1	Protéines (g) : 8.5

Matières grasses (g) : 5.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.6	Sel (g) : 1.1