



Plaque Pain de Mie Complet 250gr

Réf: 10541

Fournisseur: PAIN TRAITEUR

Conditionnement	Carton de 4 sachets de 5 plaques	Carton de 5.000 kg	
Liste des ingrédients	farine de blé complète : farine de blé complet (gluten), (gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, agent améliorant (gluten de blé, amidon de blé, antioxydant acide : acide ascorbique)		
Informations complémentaires	Transformé en Espagne Absence d'OGM Dimension : L 40 x I 30 x E 0.9cm		
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Prés mollusques, poissons, soja, lait, noix, céle	ences éventuelles : crustacés, oeufs, eri, moutarde, sésame, sulfites	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	7 jours entre 0°C 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) : 1104	Énergie (kcal) : 262	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g): 41.51	Dont en sucres (g) : 8.75	Protéines (g) : 8
Matières grasses (g) : 7.10	Dont en acides gras saturés (g) : 0.94	Sel (g): 0.04