Plaque Pain de Mie Citron 40x30cm

Réf : **13407**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

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

Liste des ingrédients	farine farine de blé (gluten), gluten de blé, farine de blé malté (gluten), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, eau, huile de tournesol, purée de citron, zeste de citron, sucre, sel, levure, agent améliorant (gluten de blé, amidon de blé (gluten), antioxydant : acide ascorbique)
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, poissons, soja, lait, moutarde, mollusques, sésame

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) : 1106	Énergie (kcal) : 262.3	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 41.3	Dont en sucres (g) : 6.5	Protéines (g) : 8.6
Matières grasses (g) : 6.8	Dont en acides gras saturés (g) : 3	Sel (g) : 1.1