Pain Flûte Le Brió 25gr

Réf : **13522**

Fournisseur : EUROPASTRY

Conditionnement	Carton de 192 pièces	Carton de 4.800 kg

Liste des ingrédients	Farine de blé, eau, sucre, pâte levain de blé 8,5% (farine de blé fermentée, eau), huiles végétales (colza, tournesol), gluten de blé, levure, sirop de sucre inverti, lait écrémé en poudre, beurre concentré, sel, émulsifiant (E471), protéines végétales, oeuf en poudre, pâte levain inactif (farine de BLÉ fermentée), colorant (E160), antioxydant (E300), dextrose, maltodextrine, amidon
Informations complémentaires	Recette spéciale Le Brió Dimension : 125 x 40 x 30mm
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : moutarde, sésame, soja

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	20 - 30 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler 20-30 minutes à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1484	Énergie (kcal) : 352	Fibres alimentaires (g) : 1.50
Glucides (g) : 58	Dont en sucres (g) : 13	Protéines (g) : 11
Dont en acides gras saturés (g) : 2.10	Sel (g) : 0.87	