Plaque Pain Focaccia 26x26cm

Réf : **13593**

Fournisseur : EUROPASTRY

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 6 pièces	Carton de 3.300 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, huile d'olive extra vierge 6,5%, levure, sel, levain de blé 1,5% (farine de blé fermentée, eau), semoule de blé dur, levain inactif (farine de blé fermentée), son de blé, farine de malt d'orge, gluten de blé, agent de traitement de la farine (E300)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Focaccia Cristallino nature Pain spécial cuit congelé Dimension : L 26 x l 26 x E 5cm Poids : plaque de 550gr Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, soja, lait et produit à base de lait (y compris lactose), fruits à coques, sésame, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	60 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	1 jours à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler : 50 - 60 minutes à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1127	Énergie (kcal) : 268	Fibres alimentaires (g) : 1.5
Glucides (g) : 41	Dont en sucres (g) : 0.7	Protéines (g) : 8.1
Matières grasses (g) : 7.6	Dont en acides gras saturés (g) : 7.2	Sel (g) : 1.6