

Plaque Pain Focaccia 550gr

Réf: 13593

Fournisseur: EUROPASTRY

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	Focaccia Cristallino nature Pain spécial cuit congelé Absence d'OGM Dimension : L 26cm	
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	60mn 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) : 7.21	Sel (g) : 1.6