Plaque Pain de Mie Maïs 40x30cm

Réf : **13817**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

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

Liste des ingrédients	farine (farine de BLE (GLUTEN)), GLUTEN de BLE, farine de BLE malté (GLUTEN), agent de traitement de la farine : acide ascorbique, Mix de maïs farine de BLE(GLUTEN), graine de tournesol, farine de maïs, sel, huile de tournesol, sucre, épices, agent traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes. eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure (antioxydant : acide ascorbique), agent améliorant (GLUTEN de BLE, amidon de BLE(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, mollusques, poissons, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), moutarde, sésame, fruits à coques

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) : 1175	Énergie (kcal) : 278	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 49.2	Dont en sucres (g) : 3.8	Protéines (g) : 7.5
Matières grasses (g) : 5.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.8	Sel (g) : 0.8