Pains Raisins PAC 130gr

Réf : **13850**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 6.500 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de BLÉ, beurre fin (LAIT) 15%, raisins secs 11,4%, sucre, OEUFS, amidon de maïs, levure, poudre de LAIT entier, gluten de BLÉ, sel, lactosérum en poudre (LAIT), blanc d'OEUF en poudre, poudre de LAIT écrémé, épaississant (alginate de sodium), extrait de curcuma, poudre de vanille 0,03%, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases), arôme naturel, correcteur d'acidité (acide citrique), extrait de carotte OEUFS issus de poules élevées au sol
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme éclat du terroir Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 13 x l 11 x E 3cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30 à 45 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 8 unités par plaque Préchauffage du four 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 19-20 min à 165-170°C, oura ouvert Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1296	Énergie (kcal) : 309	Fibres alimentaires (g) : 2

Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 5.8
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 8.9	Sel (g) : 0.7