Briochette Pur Beurre 50gr

Réf : **13870**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	pâte (OEUFS issus de poules élevées au sol, BEURRE fin 14%, amidon de maïs, sucre, farine de riz complet, farine de riz, farine de millet, fécule de pomme de terre, eau, levure, épaississants (gomme xanthane, gomme tara), sel), finition 1,6% (sucre)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Recette sans gluten Cuit sur sole Dimension : Ø 7 ± 0.5 x E 6cm ± 0.5cm Absence d'OGM
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris lactose)

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans lemballage. Ne pas utiliser de four à gaz ou de four à sole. Cuisson (en four ventilé) : environ 8-10 min à 160°C, oura fermé.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1543	Énergie (kcal) : 369	Fibres alimentaires (g) : 1.3
Glucides (g) : 38	Dont en sucres (g) : 11	Protéines (g) : 8.6
Matières grasses (g) : 20	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 0.9