Breizh'N'roll Beurre PAC 85gr

Réf : **13873**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 30 pièces	Carton de 5.100 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, beurre fin (LAIT) 24%, eau, sucre, levure, sirop de glucose-fructose, sel, gluten de BLÉ, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de colza), levure désactivée, agents de traitement de la farine (acide ascorbique, alpha-amylases, hémicellulases)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions tourières françaises Gamme les maxi gourmandes Prêt à cuire Dimension : L 9 x l 9 x E 3cm ± 1.0cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques, oeufs

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) : 15 unités par plaque Préchauffage du four : 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 18-19 min à 180-185°C, oura ouvert Refroidissement : sortir les BreizhnRoll du four et les laisser refroidir 15 min dans leur moule Finition : aspect doré et caramélisé, retourner les BreizhnRoll dans leur moule et attendre minimum 5 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1604	Énergie (kcal) : 383	Fibres alimentaires (g) : 1.9
Glucides (g) : 44	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 5.9

Matières grasses (g) : 20	Dont en acides gras saturés (g) : 13	Sel (g) : 1