Pain Pochon 280gr

Réf : **13876**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 24 pièces	Carton de 6.720 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, levain 6% (farine de BLÉ, eau, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté), levain déshydraté (farine de sarrasin fermentée déshydratée (farine de sarrasin, levain (farine de BLÉ, eau)), levain de BLÉ dévitalisé déshydraté (farine de BLÉ, levain (farine de BLÉ, eau))), sel, levure, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme signé MOF Frédéric Lalos Clean Label Bridor Dimension : L 13.5 x l 13.5 x E 7.5cm ± 2cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), sésame, fruits à coques, oeufs et produits à base d'oeufs

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	0 à 10 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) : 6 unités par plaque Préchauffage du four 230°C Cuisson (en four ventilé) : environ 11-13 min à 190-200°C, oura fermé Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1051	Énergie (kcal) : 248	Fibres alimentaires (g) : 2.7
Glucides (g) : 51	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 8

Matières grasses (g) : 0.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.3