

Pain Grand Céréaliier 700gr

Réf : 13879

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 14 pièces	Carton de 9.800 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, levain 16,1% (farine de BLÉ meule, eau), graines de SÉSAME 3,6%, graines de lin brun 2,4%, graines de lin jaune 2,4%, flocons de BLÉ malté 2,3%, graines de tournesol 1,1%, 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 Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, sésame / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), 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 16-18 min à 190-200°C, oua fermé Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1164	Énergie (kcal) : 276	Fibres alimentaires (g) : 5.1
Glucides (g) : 44	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 9.1
Matières grasses (g) : 6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.9	Sel (g) : 1.2