

Pain Grand Pochon 700gr

Réf : 13882

Fournisseur : BRIDOR

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

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, levain 6% (farine de BLÉ, eau, gluten de BLÉ), 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, semoule de BLÉ dur, levure, gluten de BLÉ
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme signé MOF Frédéric Lalos Clean Label Bridor Prêt à cuire Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du blé / présences éventuelles : 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 16-18 min à 190-200°C, couvercle fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1077	Énergie (kcal) : 254	Fibres alimentaires (g) : 2.8
Glucides (g) : 52	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 8.3
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.3