

Pain Céréalié 280gr

Réf : 13893

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 28 pièces	Carton de 7.840 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, eau, levain (farine de BLÉ meule, eau), graines de SÉSAME 2%, flocons de BLÉ malté 1,4%, graines de lin brun 1,4%, graines de lin jaune 1,4%, sel, graines de tournesol 0,7%, 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 17.5 x l 10.5 x E 6cm ±2cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, sésame / présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coque, 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 : 230°C Cuisson en four ventilé : environ 11-13 min à 190-200°C, oua fermé Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1071	Énergie (kcal) : 254	Fibres alimentaires (g) : 4.1
Glucides (g) : 45	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 8.3
Matières grasses (g) : 3.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.6	Sel (g) : 1.2