Plaque Pain de Mie Brun 40x30cm

Réf : **10542**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 4 sachets de 5 plaques	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	28,5% farine de blé blanc (gluten), 28,5% farine de blé complet (gluten), eau, huile de tournesol, 4% farine de malt orge (gluten), sucre, sel, levure, miel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras -E471- tournesol), - acidifiant : acide citrique
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Transformé en Espagne Dimension : L 40 x l 30 x E 0.9cm Poids : plaque de 250gr Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten / présences éventuelles : crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusques, poissons, soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	7 jours entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sortir les plaques congelées et les déposer sur un support plat Les tartiner et/ou y déposer les ingrédients de votre choix Les découper en canapés ou en mini sandwichs

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1157	Énergie (kcal) : 275	
Glucides (g) : 41.5	Dont en sucres (g) : 8.9	Protéines (g) : 9.5
Matières grasses (g) : 7.8	Dont en acides gras saturés (g) : 1.02	Sel (g) : 0.04

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr