

Baguette Finedor Nature 45gr

Réf : 10671

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 2.250 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, sel, levure, gluten de blé, levure désactivée, flocons de germe de blé, farine de blé malté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme Lenôtre professionnel Produit Clean Label précuit sur sole Dimension : L 18.5 ± 2 x l 3.5 ± 1 x E 2.5 ± 0.5cm 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	10 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 4-5 min à 200-210°C, oua fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1059	Énergie (kcal) : 250	Fibres alimentaires (g) : 2.7
Glucides (g) : 51	Dont en sucres (g) : 1.1	Protéines (g) : 8.3
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.1