



Baguettine nature 140gr

Réf: 10778

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France		
Conditionnement	Carton de 50 pièces	Carton de 7.000 kg	
Liste des ingrédients	60,6% farine de blé « Label Rouge » (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, sel, levure		
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Clean Label Bridor Précuit sur sole Dimension: L 27 x I 6.5 x E 4cm ± 1cm Absence d'OGM		
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, sésame, fruits à coques, oeufs		
Conditions de conservations		surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais er un produit décongelé	

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	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 10-12 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1035	Énergie (kcal) : 244	Fibres alimentaires (g): 2.70
Glucides (g): 50	Dont en sucres (g) : 1.20	Protéines (g) : 8.30
Matières grasses (g) : 0.60	Dont en acides gras saturés (g): 0	Sel (g) : 1.20