Baguettine nature 140gr

Réf : **10778**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en 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	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Produit Clean Label précuit sur sole Dimension : L 27 x l 6.5 x E 4 ± 1cm 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 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) : 2.7
Glucides (g) : 50	Dont en sucres (g) : 1.2	Protéines (g) : 8.3
Matières grasses (g) : 0.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 1.2