Petit Pain Losange Céréales 55gr

Réf : **10783**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 100 pièces	Carton de 5.500 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, levain (farine de blé meule, eau), 3% graines de sésame, 2% graines de lin brun, 2% flocons de blé malté, sel, levure, 0,5% finition (graines de lin brun), gluten de blé, 0,2% flocons de germe de blé, farine de blé malté
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères françaises Gamme les essentiels Clean Label Bridor Précuit sur sole Calibre : 13.5 x 6.5 x 4cm ± 1 cm Absence d'OGM
Allergènes	Céréales contenant du gluten, sésame / Présences éventuelles : lait, fruits à coques, 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	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1108	Énergie (kcal) : 262	Fibres alimentaires (g) : 3.70
Glucides (g) : 47	Dont en sucres (g) : 1.80	Protéines (g) : 8.60
Matières grasses (g) : 3.60	Dont en acides gras saturés (g) : 0.50	Sel (g) : 1.20