# Plaque Pain Epice Artisanale 30x20cm

Réf : **10831**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

| | | |
|---|---|---|
| Origine / Fabrication | Origine UE | |
| Conditionnement | Carton de 8 sachets de 4 plaques | Carton de 9.600 kg |

| | |
|---|---|
| Liste des ingrédients | 45% miel, farine de froment (gluten), farine de seigle (gluten), bicarbonate, anis, cannelle, sel, eau |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice<br>Transformé en Espagne<br>Dimension : L 30 x l 20 x E 0.9cm<br>Poids : plaque de 300gr<br>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<br>Les tartiner et/ou y déposer les ingrédients de votre choix<br>Les découper en canapés ou en mini sandwichs |

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