

## 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, mollusques, poissons, soja, lait, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites |

|  |   |
|--|---|
| Conditions de conservations              | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé   |
| Temps de décongélation                   | 2h entre 0°C et 4°C   |
| Durée de vie estimée après décongélation | 7 jours entre 0°C 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 sandwiches |