



Better Bread/Pains rustiques (+ 350G)



PAIN DU MEUNIER GRIS

Numéro d'article: 27690000

Un pain gris cuit sur pierre avec une mie tendre et une croûte croustillante et farinée. Enrichi en graines et céréales. Le pain du Meunier mesure 28 cm, pèse 800 grammes et est emballé par 2 pièces.

Thaw & Bake

Après décongélation (+/- 60 min), cuire à 170° - 190°C pendant 15 min.

EAN	5413056034991
Poids par pièce	800 g
Pièces par sachet	2
Pièces par carton	8
Sachets par carton	4
Cartons par palette	32
Durée de conservation	9 Mois
Stock	Stockage surgelé à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
Pays d'origine	NL

Valuer nutritive par 100g.

Energie	1132kJ
Kcal	269kcal
Lipides	5,5g
dont saturés	0,6g
Hydrates de carbone	41g
dont sucres	1,4g
Fibres	5,1g
Protéines	11g
Salt	0,93g

Ingrédients

farine de **froment** (29,0%), farine de **blé** entier (28,0%), eau, graines de tournesol, farine de malt (3,2%) (**orge, blé**), levure de boulangerie, semoule de **blé** (1,3%), gluten de **blé**, sel iodé, levain de **seigle**, graines de lin, millet (0,5%), huile de colza, gruaux d'**avoine** (0,4%), **lait** écrémé, semoule de maïs (0,2%), farine de riz (0,1%), poudre d'**acérola**, albumine de **lait**, protéine de pois, enzyme, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: noix, oeuf, soja, lupin, graines de sésame.