



Better Bread/Petits pains rustiques



SG* RUSTICO BLANC

Numéro d'article: 26640000

Un pain blanc rustique cuit sur pierre.
Confectionné avec du levain et nappé de farine.
Le pain mesure 10 x 10 cm et pèse 100 grammes.

Thaw & Bake

Après décongélation (+/- 15 min), cuire à 170° - 190°C pendant 4 min.

EAN	5413056033567
Poids par pièce	100 g
Pièces par sachet	15
Pièces par carton	30
Sachets par carton	2
Cartons par palette	64
Durée de conservation	12 Mois
Stock	Stockage surgelé à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
Pays d'origine	BE

Valuer nutritive par 100g.

Energie	977kJ
Kcal	233kcal
Lipides	1,1g
dont saturés	0,2g
Hydrates de carbone	47g
dont sucres	1,3g
Fibres	2,2g
Protéines	8,1g
Salt	1,1g

Ingrédients

farine de blé, eau, levain de blé (eau, farine fermentée de blé, sel), levure, sel iodé, gluten de blé, dextrose, émulsifiant (E472e), farine de blé malté, levain de froment séché, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: farine de blé. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, graines de sésame.



Pour plus de détails, d'inspiration et de recettes, rendez-vous sur notre site:
<https://www.lantmannen-unibake.com/fr-BX/Produits/Pains/petits-pains-rustiques/sg-rustico-white/>