



Better Bread/Piccolos & Baguettes blancs & Larges



PICCOLO BLANC 10CM

Numéro d'article: 16640003

Piccolo blanc avec mie tendre et croûte croustillante. Le petit pain a 1 incision, mesure 10 cm et pèse 50 grammes.

Thaw & Bake

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

EAN	5413056010292
Poids par pièce	50 g
Pièces par sachet	165
Pièces par carton	165
Sachets par carton	1
Cartons par palette	32
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	1063kJ
Kcal	254kcal
Lipides	0,8g
dont saturés	0,1g
Hydrates de carbone	52g
dont sucres	1g
Fibres	1,6g
Protéines	8,5g
Salt	1,2g
Lipides (%)	0,9%

Ingrédients

farine de **froment**, eau, levure, sel iodé, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza, gluten de **blé**. Peut contenir des traces de: lait, 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/piccolos--baguettes-blancs--larges/piccolo-blanc2/>