



Better Bread/Bagnats

PAIN BAGNAT BLANC

Numéro d'article: 16550001



Prêt à cuire. Petit pain rond surgelé – Blanc – saupoudré de farine.

Thaw & Bake

Decongeler pendant +/- 60 min ou cuire à 170° - 190°C pendant 4 min.

EAN	5413056017130
Poids par pièce	105 g
Pièces par sachet	11
Pièces par carton	44
Sachets par carton	4
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	1015kJ
Kcal	242kcal
Lipides	1,1g
dont saturés	0,1g
Hydrates de carbone	49g
dont sucres	1,4g
Fibres	2,4g
Protéines	8,5g
Salt	1,2g
Lipides (%)	0,93%

Ingrédients

farine de **froment**, eau, levure, farine de **seigle**, sel iodé, gluten de **blé**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300). 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-FR/Produits/Pains/Bagel/pain-bagnat-blanc/>