



Better Bread/Pains rustiques (+350G)



# PAIN DU MEUNIER BLANC

Numéro d'article: 23610001

Pain rustique allongé précuit surgelé à base de farine de froment et décoré avec de la farine de froment.

## Thaw & Bake

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

<b>EAN</b>	5413056030863
<b>Poids par pièce</b>	800 g
<b>Pièces par sachet</b>	2
<b>Pièces par carton</b>	8
<b>Sachets par carton</b>	4
<b>Cartons par palette</b>	32
<b>Durée de conservation</b>	9 Mois
<b>Stock</b>	Stockage surgelé à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
<b>Pays d'origine</b>	BE

## Valuer nutritive par 100g.

Energie	1108kJ
Kcal	261kcal
Lipides	1,1g
dont saturés	0,2g
Hydrates de carbone	52g
dont sucres	1,4g
Fibres	2,3g
Protéines	9,6g
Salt	1g

## Ingrédients

farine de **froment**, eau, farine de **seigle**, levure, levain de **seigle**, sel iodé, poudre d'acérola, farine de riz, farine de **blé** malté, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300), enzyme. 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-FR/Produits/Pains/pains-rustiques-350g/pain-du-meunier-blanc/>