



Better Bread/Pains rustiques (+350G)

PAIN ÉPEAUTRE

Numéro d'article: 23930001



Pain précuit, surgelé contenant de l'épeautre

Thaw & Bake

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

EAN	5413056027238
Poids par pièce	500 g
Pièces par sachet	12
Pièces par carton	12
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	1106kJ
Kcal	262kcal
Lipides	4,2g
dont saturés	0,5g
Hydrates de carbone	43g
dont sucres	2,4g
Fibres	6,4g
Protéines	10g
Salt	1,1g

Ingrédients

farine de froment, eau, farine de blé entier, farine d'épeautre (blé) (12%), farine de seigle tamisée, grain de blé, graines de tournesol, levure, sirop de sucre candi, fibres de blé, gluten de blé, sel iodé, huile de colza, sucre, émulsifiant (E472e), amidon de blé, farine de blé malté, farine de malt d'orge, agent de traitement de la farine (E300), dextrine. Peut contenir des traces de: graines de sésame, noix.



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-epeautre/>