



Better Bread/Petits pains rustiques



FLAGUETTE BLANC

Numéro d'article: 25740000

Un pain blanc, rustique et tendre, cuit dans un four à briques. Confectionné avec de l'huile d'olive et de l'origan. La flaguette a un diamètre de 14,5 cm et pèse 100 grammes.

Thaw & Bake

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

EAN	5413056030993
Poids par pièce	100 g
Pièces par sachet	28
Pièces par carton	28
Sachets par carton	1
Cartons par palette	56
Durée de conservation	12 Mois
Stock	Stockage surgelé à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.
Pays d'origine	LU

Valuer nutritive par 100g.

Energie	975kJ
Kcal	230kcal
Lipides	1,2g
dont saturés	0,2g
Hydrates de carbone	46g
dont sucres	1,1g
Fibres	3g
Protéines	7,7g
Salt	1,4g

Ingrédients

farine de **froment**, eau, émulsifiant (E322, E471), farine de **seigle**, levure, sel iodé, agent de traitement de la farine (E300), huile d'olive, origan, **lactose**, gluten de **blé**, levain de **froment** séché, dextrose, ail, farine d'**orge** malté.
Peut contenir des traces de: oeuf, soja, 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/petits-pains-rustiques/flaguette-blanc-grand/>