



Better Bread/Petits pains rustiques



PETIT PAIN RUSTIQUE GRIS

Numéro d'article: 25650000

Un pain gris rustique cuit sur pierre. Le pain a une croûte fine et croustillante et une mie aérienne. Précoupé, n'a plus qu'à être décongelé. Le pain mesure 18,5 cm et pèse 115 grammes.

Thaw & Bake

Décongélation +/- 60 min. Pas de cuisson.

EAN	5413056030825
Poids par pièce	115 g
Pièces par sachet	35
Pièces par carton	35
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	1010kJ
Kcal	239kcal
Lipides	1,8g
dont saturés	0,5g
Hydrates de carbone	44g
dont sucres	2g
Fibres	5,9g
Protéines	8,7g
Salt	1,1g

Ingrédients

Pâte: farine de blé entier, farine de froment, eau, flocons de seigle, levain de froment séché (farine fermentée de blé, sel), sel iodé, sucre, farine de seigle tamisée, levure, extrait de malt d'orge, émulsifiant (E472e), dextrose, sel, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300), amidon de blé, farine d'orge malté, dextrine.

Décoration: farine de blé entier. Peut contenir des traces de: lait, graines de sésame, noix.