



Better Bread/Petits pains rustiques



# PETIT PAIN RUSTIQUE LOSANGE BLANC

Numéro d'article: 25440001

Un pain blanc rustique cuit sur pierre.  
Confectionné avec du levain et nappé de farine.  
Le petit pain losange mesure 18 cm et pèse 85 grammes.

Thaw & Bake

Après décongélation ( +/- 15 min), cuire à 170° - 190°C pendant 8 min.

<b>EAN</b>	5413056027313
<b>Poids par pièce</b>	85 g
<b>Pièces par sachet</b>	80
<b>Pièces par carton</b>	80
<b>Sachets par carton</b>	1
<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	967KJ
Kcal	228kcal
Lipides	1,3g
<b>dont saturés</b>	0,2g
Hydrates de carbone	45g
dont sucres	0,3g
Fibres	2,2g
<b>Protéines</b>	7,9g
Salt	1,3g

## Ingrédients

farine de **froment**, eau, levure, sel iodé, farine de riz, levain de **froment** séché (farine de **froment**, eau, culture de levain), gluten de **blé**, farine de **seigle**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, 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/petit-pain-rustique-losange-blanc/>