



Better Bread/Petits pains rustiques

# PETIT PAIN RUSTIQUE LOSANGE MULTICÉRÉALES

Numéro d'article: 25380001



Petit pain losange multicéréales precuit congelé

## Thaw & Bake

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

<b>EAN</b>	5413056027320
<b>Poids par pièce</b>	80 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	1006kJ
Kcal	238kcal
Lipides	2,7g
dont saturés	0,3g
Hydrates de carbone	43g
dont sucres	0,3g
Fibres	3,4g
Protéines	8,6g
Salt	0,9g

## Ingrédients

farine de **froment**, eau, flocons d'**avoine**, graines de lin, flocons de **seigle**, levure, **graines de sésame**, sel iodé, millet, farine d'**orge malté**, **graines de tournesol**, farine de riz, **gluten de blé**, dextrose, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, soja, 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-multicereales/>