



Better Bread/Piccolos & Baguettes blancs & Larges



# BAGUETTE BLANCHE 26CM

Numéro d'article: 15530000

Baguette blanche avec mie tendre et croûte croustillante. Le pain a 2 incisions, mesure 26 cm et pèse 135 grammes.

Thaw & Bake

Après décongélation ( +/- 15 min), cuire à 170° - 190°C pendant 18 min.

<b>EAN</b>	5413056001641
<b>Poids par pièce</b>	135 g
<b>Pièces par sachet</b>	50
<b>Pièces par carton</b>	50
<b>Sachets par carton</b>	1
<b>Cartons par palette</b>	32
<b>Durée de conservation</b>	12 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	1057kJ
Kcal	252kcal
Lipides	1,1g
dont saturés	0,1g
Hydrates de carbone	51g
dont sucres	1,5g
Fibres	2,3g
Protéines	8,4g
Salt	1,6g
Lipides (%)	0,9%

## Ingrédients

farine de froment, eau, levure, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300).  
Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.



Pour plus de détails, d'inspiration et de recettes, rendez-vous sur notre site:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/fr-FR/Produits/Pains/piccolos--baguettes-blancs--larges/baguette-blanche-26cm/>