



Better Bread/Piccolos & Baguettes blancs & Larges

PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

Numéro d'article: 15590001



Baguette française blanche et large avec une mie tendre et une croûte croustillante. Le pain a 4 incisions, mesure 57 cm et pèse 320 grammes.

Thaw & Bake

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

EAN	5413056010322
Poids par pièce	320 g
Pièces par sachet	20
Pièces par carton	20
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	1056kJ
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/pain-francais-blanc-57cm2/>