



Better Bread/Piccolos & Baguettes grises & Multicéréales

BAGUETTE GRISE 57CM

Numéro d'article: 15540000



Baguette grise avec mie tendre et croûte croustillante. Le pain a 4 incisions, mesure 57 cm et pèse 285 grammes.

Thaw & Bake

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

EAN	5413056008176
Poids par pièce	285 g
Pièces par sachet	25
Pièces par carton	25
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	1012kJ
Kcal	242kcal
Lipides	1,1g
dont saturés	0,1g
Hydrates de carbone	46g
dont sucres	1,4g
Fibres	4,3g
Protéines	10g
Salt	1,1g
Lipides (%)	1,04%

Ingrédients

farine de **froment**, eau, son de **blé**, levure, gluten de **blé**, sel iodé, farine de malt de **blé grillé**, farine de **blé malté**, extrait de malt d'**orge**, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, 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-grises--multicereales/baguette-grise-57cm/>