

20280 ~ BAGUETTE
BLANCHE 280g



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Baguette
Blanche 280g
Code article : 20280
Lieu de fabrication : France
Poids net : 280g par pièce
Longueur : 58cm +/- 4cm
Type de produit : Précuit surgelé

Les matières premières rigoureusement sélectionnées procurent une saveur douce, une texture généreuse et une mie toujours plus moelleuse à notre baguette précuite 280g. Ce pain allongé, qui s'apprécie dans sa finesse et sa longueur, accompagnera parfaitement tous les repas.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Farine de BLE, eau, levure, sel, farine de BLE malté, antioxydant : acide ascorbique, levure desactivée.

Contient : Gluten. Peut contenir du lait et du sésame

Ne contient pas d'OGM.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1055 / 249
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,21
Glucides (g)	50,6
dont sucres (g)	2,3
Protéines (g)	7,8
Fibres (g)	1,1
Sel (g)	1,16

20280 ~ BAGUETTE
BLANCHE 280g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

CONSERVATION

1 an à partir de la date de fabrication

Conservation : -18°C

Exemple date de production : 05/02/2024

Exemple numéro de lot : 2003610S24

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

MISE EN ŒUVRE

Préchauffer le four à 200-220°C (Th 6-8).

Enlever le produit de son emballage, faire cuire pendant env. 9-14 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

CONDITIONNEMENT

► Unité de vente : 36 baguettes par carton