

20906 ~ BAGUETTE
BLANCHE 260g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Baguette
Blanche 260g
Code article : 20906
Lieu de fabrication : France
Poids net : 260g 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 260g. Ce pain allongé, qui s'apprécie dans sa finesse et sa longueur, accompagnera parfaitement tous les repas.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

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

Contient : gluten. Peut contenir du lait et du sésame

Ne contient pas d'OGM.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1034 / 244
Matières grasses (g)	1,0
dont acides gras saturés (g)	0,20
Glucides (g)	51,1
dont sucres (g)	3,3
Protéines (g)	7,5
Fibres (g)	1,6
Sel (g)	1,3

20906 ~ BAGUETTE
BLANCHE 260g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

CONSERVATION

1 an à partir de la date de fabrication

Conservation : -18 °C

Exemple date de production : 05/02/2020

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. 9-15 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Unité de vente : 38 baguettes par carton
- ▶ Palettisation : 6 couches de 4 cartons, 24 cartons par palette

Code EAN article : 13495562403651