27285 ~ BAGUETTE BLANCHE 260g

Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Baguette blanche 260g
Code article : 27285
Lieu de fabrication : France
Poids net : 740g par pièce
Longueur : 58cm (+/-2cm)
Nombre de coups de lame : 5
Type de produit : Précuit surgelé

Le produit incontournable de la boulangerie.
Baguette précuite surgelée fabriquée avec de la farine de haute qualité sourcée à proximité du site de production.
Une remise en œuvre simple et rapide qui permet de développer toutes ses qualités gustatives.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes, farine de **blé** malté.
Contient : gluten.
Traces éventuelles de : sésame, œuf.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1166 / 275
Matières grasses (g)	1.2
dont acides gras saturés (g)	0.3
Glucides (g)	56.5
dont sucres (g)	3.5
Protéines (g)	8.9
Sel (g)	1.3

27285 ~ BAGUETTE BLANCHE 260g

CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLC	15 mois.
Stockage	Conserver à -18°C. Livré emballé. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mise en œuvre	Préchauffer le four à 200° C. Cuire pendant 12-15 minutes. Ajuster le temps et la température d'après le four.

CONDITIONNEMENT

- ► Emballage du produit : carton vrac
- ► Nombre d'unités par carton : 35 pièces / carton
- ► Palettisation : 6 couches de 4 cartons, 24 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	595 x 394 x 292	9.100	9.900
Palette	800 x 1200 x 1902	240.000	260.000