



LE PAIN AU MAÏS

UN PAIN ATTRACTIF AU GOÛT PRONONCÉ
ET DIFFÉRENCIANT

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD



PAIN AU MAÏS 300g

SOURCE DE PROTÉINES

SOURCE DE FIBRES

Un délicieux pain avec de la farine de maïs

- * De la farine de maïs et une touche de curcuma pour **une jolie mie jaune**
- * **Croustillant** grâce à sa croûte recouverte de semoule de maïs
- * **Une note légèrement sucrée** grâce à ses graines de tournesol fondantes



UNE RECETTE CLEAN LABEL BRIDOR

Ce produit est composé uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle. La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.



14% de farine de maïs



Semoule de maïs

9,1% de graines de tournesol

INFORMATIONS TECHNIQUES

40495 Pain au maïs 300g



Environ 0-10min
à température ambiante



11-13min à 190-200°C



Oura fermé



30 pièces



32 cartons



15
MOIS

Distribué en Suisse par :



in @ f

www.chefgourmet.ch

info@chefgourmet.ch