

50623 ~ BALLONS
NORDIQUES 63g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Ballons
Nordiques 63g
Code article : 50623
Lieu de fabrication : Suisse
Poids net : 63g par pièce
Diamètre : 4cm < 6cm (+/- 1cm)
Hauteur : 5cm (+/- 1cm)
Type de produit : Précuit surgelé

Pain en forme de ballons préculs à base de farine paillasse froment et seigle, et aux graines.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : farines paillasse (farine de **froment**, farine de **seigle**, **gluten de froment**, levain sec, farine de malt d'**orge** torréfiée, farine de malt d'**orge**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes), eau, graines 18% (millet, lin, tournesol, pavot, **sésame**), améliorant de boulangerie (farine complète de **blé** pré-gélatinisée, malt de **blé** torréfié, acidifiant: acide lactique; sucre, caramel), sel , levure (saccharomyces cerevisiae).

Contient : gluten, sésame.

Traces éventuelles de : lait, fruits à coque, œufs, céleri, poisson, crustacés, moutarde, soja, sulfites.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1021 / 244
Matières grasses (g)	9.3
dont acides gras saturés (g)	1.2
Glucides (g)	28
dont sucres (g)	0.9
Protéines (g)	9.5
Sel (g)	1.9

50623 ~ BALLONS
NORDIQUES 63g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLC	6 mois.
Stockage	Conserver à -18° C. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mise en œuvre	Laisser décongeler 30 minutes environ à température ambiante puis repasser au four 2 à 4 minutes à 200° C.
Note	La fabrication artisanale de ce produit ne permet pas de garantir un poids net et parfaitement régulier.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Emballage du produit : carton vrac (avec housse plastique)
- ▶ Nombre d'unités par carton : 200 pièces / carton
- ▶ Palettisation : 5 couches de 4 cartons, 20 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Unité de vente		0.063	
Carton	590 x 377 x 280	12.600	13.750
Palette	1200 x 800 x 1528	252.000	297.000