Petit Pain Gourmet 30gr

Réf : **13285**

Fournisseur : EUROPASTRY

Conditionnement	Carton de 125 pièces	Carton de 3.750 kg

Liste des ingrédients	farine de blé, eau, pasta madre (farina di Frumento fermentato), sel, levure, farine de malt de blé
Informations complémentaires	Transformé en Espagne Absence d'OGM Calibre : 12cm
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : fruits à coques, soja, lait, oeufs, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	15-20 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler 20 minutes à température ambiante Cuire 10 minutes à 190ºC

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1287	Énergie (kcal) : 308	Fibres alimentaires (g) : 3.10
Glucides (g) : 64	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 8.70
Matières grasses (g) : 1.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0.30	Sel (g) : 1.40

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr