Plaque Pain de Mie Complet 250gr

Réf : **10541**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

Conditionnement	Carton de 4 sachets de 5 plaques	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	Farine de blé complète : farine de blé complet (gluten), (gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, agent améliorant (gluten de blé, amidon de blé, antioxydant acide : acide ascorbique).
Informations complémentaires	Transformé en Espagne
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : crustacés, oeufs, mollusques, poissons, soja, lait, noix, céleri, moutarde, sésame, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	7 jours entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler pendant 2 heures entre 0°C et 4°C.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1104	Énergie (kcal) : 262	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 41.51	Dont en sucres (g) : 8.75	Protéines (g) : 8
Matières grasses (g) : 7.10	Dont en acides gras saturés (g) : 0.94	Sel (g) : 0.04