Plaque Pain de Mie Citron 250gr

Réf : **13407**

Fournisseur : PAIN TRAITEUR

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

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

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) : 1106	Énergie (kcal) : 262.25	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 41.30	Dont en sucres (g) : 6.50	Protéines (g) : 8.61
Matières grasses (g) : 6.79	Dont en acides gras saturés (g) : 2.98	Sel (g) : 1.10