



Baguettine nature 140gr

Réf: 10778

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine France		
Conditionnement	Carton de 50 pièces		Carton de 7.000 kg
Liste des ingrédients	60,6% farine de blé « Label Rouge » (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, sel, levure.		
Informations complémentaires	Certificat "Label Rouge"		
Allergènes	Céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, sésame, fruits à coques, oeufs		
	•		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Temps de décongélation	10 minutes à température ambiante		
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 10-12 minutes. Laisser reposer 15 minutes à température ambiante avant de déguster.		

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1035	Énergie (kcal) : 244	Fibres alimentaires (g) : 2.70
Glucides (g): 50	Dont en sucres (g): 1.20	Protéines (g) : 8.30
Matières grasses (g) : 0.60	Dont en acides gras saturés (g) : 0.00	Sel (g): 1.20