



Petit pain d'épeautre

vorgebacken

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| N° art. | 10415 |
| Conservation à -18°C (jours) | 60 * |
| Poids (g) | 80 |
| Unité de livraison | CT à 60 STK |
| GTIN-13 | 7611075104154 |
| Poids total (kg) | 5.25 |
| Conditions de stockage | surgelé, entre -18 et -22 °C |
| Pays de production | CH |

Préparation

Sortir du congélateur et cuire 4 - 6 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pain d'épeautre et de blé, précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE D'ÉPEAUTRE, eau, FARINE DE BLÉ, ÉPEAUTRE, levure de boulangerie, sel comestible iodé, LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ DUR, GRAINES DE SÉSAME, graines de lin, FLOCONS D'AVOINE, LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE, sel marin, fibre de pomme, glucose, sucre, GLUTEN DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, poudre d'acérola, FARINE DE MALT D'ORGE, agent de traitement de la farine [E300]

Allergènes

gluten, sésame, Traces de lait

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | | | |
|------------------------------|------|----------------------|-----|
| Kilojoule env. (kJ) | 1035 | Kilocal. env. (kcal) | 247 |
| Lipides (g) | 2.4 | Glucides (g) | 45 |
| dont acides gras saturés (g) | 0.4 | dont sucres (g) | 1 |
| Protéines (g) | 9.2 | Sel (g) | 1.8 |