



## Bretzel bavarois

parsemé de sel, précuit

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| N° art.                      | 10719                    |
| Conservation à -18°C (jours) | 60 *                     |
| Poids (g)                    | 130                      |
| Unité de livraison           | CT à 35 STK              |
| GTIN-13                      | 7611075107193            |
| Poids total (kg)             | 4.97                     |
| Conditions de stockage       | surgelé, au moins -18 °C |
| Pays de production           | CH                       |

### Préparation

Sortir du congélateur et cuire 1 - 2 minutes au four préchauffé à 200 °C (à 180 °C au four à chaleur tournante).

### Dénomination spécifique

Pain de blé clair, à la saumure, parsemé de sel, précuit, surgelé

### Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, huile de colza, sel comestible iodé, levure de boulangerie, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]), PETIT-LAIT EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, GLUTEN DE BLÉ, glucose, PROTÉINE DE LAIT, poudre d'acérola, AMIDON DE BLÉ

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

|                              |      |                      |     |
|------------------------------|------|----------------------|-----|
| Kilojoule env. (kJ)          | 1240 | Kilocal. env. (kcal) | 296 |
| Lipides (g)                  | 7    | Glucides (g)         | 48  |
| dont acides gras saturés (g) | 0.7  | dont sucres (g)      | 0.9 |
| Protéines (g)                | 9.3  | Sel (g)              | 3.2 |