



Pain d'épeautre

précuit, emballé séparément

N° art.	10746
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	400
Unité de livraison	CT à 15 STK
GTIN-13	7611075107469
Poids total (kg)	6.42
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Sortir du congélateur et cuire 8 - 10 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pain d'épeautre précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE D'ÉPEAUTRE, FARINE D'ÉPEAUTRE ANCIEN, eau, sel comestible iodé, levure de boulangerie, LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE, fibre de pomme, sucre, AMIDON DE BLÉ, poudre d'acérola, glucose

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1043	Kilocal. env. (kcal)	249
Lipides (g)	1.4	Glucides (g)	47
dont acides gras saturés (g)	0.4	dont sucres (g)	0.9
Protéines (g)	9.5	Sel (g)	1.9