



## 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