

Pain tessinois à la saumure

précuit, emballés par 2 pièces



N° art.	10774
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	320
Unité de livraison	CT à 16 STK
GTIN-13	7611075107742
Poids total (kg)	5.51
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Sortir du congélateur et cuire 6 - 7 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pain de blé clair à la saumure, précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, huile de colza, sel comestible iodé, levure de boulangerie, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 0.5%, AMIDON DE BLÉ, FARINE DE MALT DE BLÉ, glucose, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1141	Kilocal. env. (kcal)	273
Lipides (g)	4.4	Glucides (g)	48
dont acides gras saturés (g)	0.5	dont sucres (g)	0.5
Protéines (g)	8.7	Sel (g)	1.4