

Triangle à la saumure Avanti

prélevé



N° art.	10716
Conservation à -18°C (jours)	30 *
Poids (g)	90
Unité de livraison	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075107162
Poids total (kg)	5.85
Conditions de stockage	surgelé, entre -18 et -22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Déposer les pâtons congelés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les laisser décongeler environ 15 minutes. Les cuire ensuite environ 20 minutes à la vapeur dans un four préchauffé à 210 °C (ou à 180 °C dans un four à chaleur tournante). Attention: la saumure à l'état cru est corrosive!

Dénomination spécifique

Pâte levée au beurre à la saumure, prélevée, surgelée

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, BEURRE 19%, AMIDON DE BLÉ, levure de boulangerie, OEUF ENTIER, sucre, BEURRE FONDU 0.9%, sel comestible iodé, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]) 0.6%, FARINE DE MALT D'ORGE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, LAIT ENTIER EN POUDRE, OEUF ENTIER EN POUDRE, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1350	Kilocal. env. (kcal)	323
Lipides (g)	17	Glucides (g)	36
dont acides gras saturés (g)	10	dont sucres (g)	2.1
Protéines (g)	6	Sel (g)	0.9