Romer's Hausbäckerei AG
Neubruchstrasse 1
8717 Benken SG

Téléphone 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss

Petit pain d'épeautre

vorgebacken

N° art.	10415
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	80
Unité de livraison	CT à 60 STK
GTIN-13	7611075104154
Poids total (kg)	5.25
Conditions de stockage	surgelé, entre –18 et –22 °C
Pays de production	CH

Préparation

Sortir du congélateur et cuire 4 - 6 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pain d'épeautre et de blé, précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE D'ÉPEAUTRE, eau, FARINE DE BLÉ, ÉPEAUTRE, levure de boulangerie, sel comestible iodé, LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ DUR, GRAINES DE SÉSAME, graines de lin, FLOCONS D'AVOINE, LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE, sel marin, fibre de pomme, glucose, sucre, GLUTEN DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, poudre d'acérola, FARINE DE MALT D'ORGE, agent de traitement de la farine [E300]

Allergènes

gluten, sésame, Traces de lait

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1035	Kilocal. env. (kcal)	247
Lipides (g)	2.4	Glucides (g)	45
dont acides gras saturés (g)	0.4	dont sucres (g)	1
Protéines (g)	9.2	Sel (g)	1.8

** Conservation au minimum dès la date de livraison.*

Date d'impression 28 avr. 2024