



## Petit pain du berger

précuit

N° art.	10444
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	32
Unité de livraison	CT à 50 STK
GTIN-13	7611075104444
Poids total (kg)	1.87
Conditions de stockage	surgelé, entre -18 et -22 °C
Pays de production	CH

### Préparation

Sortir du congélateur et cuire pendant 2 - 4 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

### Dénomination spécifique

Pain multi-céréales, précuit, surgelé

### Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, FARINE COMPLÈTE, levure de boulangerie, semoule de maïs, graines de lin, millet, FARINE D'ÉPEAUTRE, graines de tournesol, FARINE DE MALT D'ORGE, sel comestible iodé, SEIGLE ÉGRUGÉ, LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ DUR, huile de colza, SEMOULE DE BLÉ DUR, glucose, GLUTEN DE BLÉ, FLOCONS D'AVOINE, PETIT-LAIT EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, agent de traitement de la farine [E300]

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1108	Kilocal. env. (kcal)	265
Lipides (g)	4.7	Glucides (g)	46
dont acides gras saturés (g)	0.6	dont sucres (g)	1
Protéines (g)	9.8	Sel (g)	1.6