

BAGUETTE CRUE +/- 62CM RMM
Code produit : 77821



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain courant français

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 320,00 (+/- 5)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 250,00 (+/-, indicatif)</p> <p>Longueur(cm) 62 (+/- 3)</p>	<p>Dénomination légale: Pain courant français - Prêt à pousser - Cru - Surgelé - 320g - à marque Les Recettes de mon Moulin</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810778211	GTIN/EAN carton :	3291811191224
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	5	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	708x233x206
Cartons / palette	35	Poids net du carton (kg)	15.750
Unités / palette	1750	Poids brut du carton (kg)	16.268
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	150 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	592.38		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	159.2		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), enzymes.

Présence éventuelle : **graines de sésame**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	936	1153	2948	0
Energie (kcal)	221	272	696	35
Matières grasses (g)	0.7	0.9	2.2	3
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.4	2
Glucides (g)	45.1	56.1	142	55
dont sucres (g)	2.7	2.5	8.4	9
dont amidon (g)	42.4	53.6	133.6	74
Fibres alimentaires (g)	3.1	1.2	9.8	39
Protéines (g)	7	9.2	22.1	44
Sel (g)	1.19	1.40	3.8	63

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20-25 min à 200-210 °C



A mettre en pousse



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

Temps de pousse directe : 3 heures à 20°C
 Scarifier à la mise au four de 5 à 7 coups de lame.
 Préchauffer le four à 240°C.
 Enfourner en injectant de la buée.
 Four ventilé 200-210°C 20-25 minutes.