

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)	1514	1720	984	12
Energie (kcal)	363	412	236	12
Matières grasses (g)	20.5	23.3	13.3	19
dont acides gras saturés (g)	10.5	11.9	6.8	34
Glucides (g)	36.6	41.6	23.8	9
dont sucres (g)	10.1	11.5	6.6	7
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.6	2.9	1.7	7
Protéines (g)	6.6	13.3	4.3	9
Sel (g)	1.10	1.20	0.7	12

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 16-18 min à 170 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

16-18 min

170°C Fermentation :

Pousse directe : à 24°C pendant 2h30/ 3h; Pousse contrôlée : Blocage de +0°C à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H/2H30.

Repos : 10 mn puis dorage à l'oeuf entier battu sans eau.

Ne jamais recongeler un produits décongelé.

