



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : Précuit

Critères physiques	70 Demi-Baguettes Céréales 130g, précuits surgelés. Précuisson sur sole de pierre Bouts ronds 2 coups de lame Topping Graines
Poids tel que vendu(g) 130,00 (-10/+20)	
Longueur(cm) 25 (+/-2)	

GTIN/EAN produit :	03291810079424	GTIN/EAN carton :	3291811131541
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x310
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	9.100
Unités / palette	1680	Poids brut du carton (kg)	9.896
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	260.504		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	201		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Les Demi-Baguettes Céréales sont précuites dans un four à sole de pierre naturelle. Elles sont pétries à partir d'une recette qui leur confère une croûte dorée et croustillante, une mie brune, tendre et aérée ainsi qu'un goût de levain et de céréales. Leur topping de graines renforce leur croustillance et rehausse leurs notes grillées et fruitées. Une longue fermentation en cuve permet de libérer les arômes et de créer des alvéoles caractéristiques d'un pain rustique.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé** 57,9%, eau, graines de lin brun 3,4%, **graines de sésame** 3%, graines de tournesol 2,7%, **gluten de blé**, levain de **seigle** et de **blé** 1,8% (eau, farine de **seigle**, ferments, farine de **blé** malté), sel, flocons d'**avoine** 1,2%, farine d'**orge** 0,7%, flocons de **blé** malté, levure, malt d'**orge** toasté, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (E300), farine de **blé** malté, stabilisant (E412)
Présence éventuelle : **fruits à coque**

FE V4

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)	1157	1239	1504	18
Energie (kcal)	274	294	356	18
Matières grasses (g)	5.3	5.7	6.9	10
dont acides gras saturés (g)	0.8	0.9	1	5
Glucides (g)	43.9	47	57.1	22
dont sucres (g)	1	1	1.3	1
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	4.5	4.8	5.9	23
Protéines (g)	10.5	11.2	13.7	27
Sel (g)	1.50	1.60	2	33

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 9-10 min à 210 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

9-10 min

210°C PRECHAUFFER LE FOUR A 210°C

SANS DECONGELATION PREALABLE, DISPOSER LES PRODUITS SUR LES GRILLES DE CUISSON. 5 A 7 SECONDES DE BUEE (OU 1 IMPULSION) APRES ENFOURNEMENT.