

BAGUETTE BLANCHE CLASSIQUE
285Gx30 PRECUIT
Code produit : S8498



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain courant français

Technologie : Précuit

Critères physiques	Dénomination légale: Pain courant français - Précuit - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 285,00 (+/-)	30 baguettes blanches Polish, précuites, surgelées 3 coups de lame, farinée
Longueur(cm) 51 (+/-)	
	Produit à marque Les Recettes de mon Moulin

GTIN/EAN produit :	03291810084985	GTIN/EAN carton :	13291810084982
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	30 (30 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x310
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	8.550
Unités / palette	720	Poids brut du carton (kg)	9.350
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	247.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	201		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, farine de **blé** moulue à la meule de pierre, sel, **gluten de blé**, levure, germes de **blé**, farine de **blé** malté.

Présence éventuelle de **graines de sésame** et de **fruits à coque**.

V1

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)	1064	1223	3032	36
Energie (kcal)	251	288	715	36
Matières grasses (g)	0.9	1	2.6	4
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.1	0.3	1
Glucides (g)	50.1	57.7	142.8	55
dont sucres (g)	0.6	0.7	1.7	2
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	3.2	3.7	9.1	37
Protéines (g)	9	10.3	25.7	51
Sel (g)	1.20	1.40	3.4	57

*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 13-15 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

10-12 min

210°C Préchauffer le four à 240°C

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur les grilles de cuisson. 5 à 7 secondes de buée (ou 1 impulsion) après enfournement.

Ne pas recongeler un produit décongelé.