

Von Kaenel

Article n° 8760

Petit pain rectangulaire nature (140x55 gr) PS

Pain

Conditionnement

- carton de 140 pce

Conseil de préparation

Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante



Ingrédients

Farine de BLÉ "Label Rouge", eau, sel, levure, gluten de BLÉ, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Origine : France

Allergènes

	Contient	Traces
Arachide	Non	
Crustacés	Non	
Céleri	Non	
Fruits à coque		X
Gluten	Oui	
Lait	Non	
Lupin	Non	
Mollusques	Non	
Moutarde	Non	
Oeufs	Non	
Poisson	Non	
Soja		X
Sulfites	Non	
Sésame		X

Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	244
kJ	1037
Protéines	8.4 gr.
Matières grasses	0.6 gr.
dont acides gras sat.	0.2 gr.
Glucides	50 gr.
Sucre	1.3 gr.
Sel	1.4 gr.
Fibres	2.7 gr.

Les informations nutritionnelles fournies sont indicatives.

Pour des informations plus précises, veuillez vous référer à l'étiquette du produit sur l'emballage d'origine.