

BAGUETTE CRUE +/- 62CM
Code produit : 74980



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</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810749808	GTIN/EAN carton :	3291811200858
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	710x190x200
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	16.000
Unités / palette	2400	Poids brut du carton (kg)	16.490
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	814.52		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	175		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), correcteur d'acidité (E331), enzymes.

Présence éventuelle : **œuf, lait, fruits à coque, 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)	877	1210	2806	0
Energie (kcal)	209	286	669	33
Matières grasses (g)	0.8	1.5	2.6	4
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.3	2
Glucides (g)	43.3	56.6	138.6	53
dont sucres (g)	1.3	2.1	4.2	5
dont amidon (g)	42	54.5	134.4	75
Fibres alimentaires (g)	0	3	0	0
Protéines (g)	7.3	9.3	23.4	47
Sel (g)	1.27	1.70	4.1	68

*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.