

BAGUETTE CRUE +/- 68CM
Code produit : 74981



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain courant français

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 325,00 (+/- 5)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 250,00 (+/-, indicatif)</p> <p>Longueur(cm) 68 (+/- 2)</p>	<p>Dénomination légale: Pain courant français - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>Baguette crue, prête à pousser, surgelée</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810749815	GTIN/EAN carton :	3291811200766
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	5	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	708x233x206
Cartons / palette	35	Poids net du carton (kg)	16.250
Unités / palette	1750	Poids brut du carton (kg)	16.810
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	150 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	611.35		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	159.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un pain cru qui vous permet de valoriser votre savoir-faire.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, farine de **blé** malté, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), enzymes.

Présence éventuelle : **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)	909	1153	2954	0
Energie (kcal)	215	272	699	35
Matières grasses (g)	0.7	0.9	2.2	3
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.4	2
Glucides (g)	43.7	56.1	142.1	55
dont sucres (g)	2.6	2.5	8.4	9
dont amidon (g)	41.2	53.6	133.8	74
Fibres alimentaires (g)	3	1.2	9.9	39
Protéines (g)	6.8	9.2	22.2	44
Sel (g)	1.16	1.40	3.8	63

*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 (2h30 en pousse contrôlée après blocage à +2°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.