

1/2 BUCHE MITRON 450G AVEC SACHET

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU2230000

Photos et données non contractuelles - Les données peuvent faire l'objet de modifications



Données générales produit

Poids unitaire (g)	450	
Dimensions (cm)	Mini	Maxi
Longueur	21	25
Largeur :	11	15
Hauteur :	-	-
Diamètre :	-	-



Ingrédients

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, EAU, LEVAIN DE BLÉ (FARINE DE BLÉ, EAU) , FARINE DE SEIGLE, SEL, LEVURE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ

Informations nutritionnelles consommateur

	Energie (KJ)	Energie (Kcal)	Matière grasse	AGS	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
Pour 100 g	1018	239	0,5	0,1	48	1,4	8,1	1,2

ENERGIE	Matière	AG saturés	Sucres	Sel
1018kJ 239kcal	0,5g	0,1g	1,4g	1,2g
12%	1%	0%	2%	20%
% des apports quotidiens de référence				

Informations allergènes, OGM, ionisation

Peut contenir : fruits à coques, sésame.

Informations logistiques

Code EAN UVC : 3605580011810	Code EAN colis : 3605581011819	Code EAN palette : 3 605 582 006 340
Emballage primaire	Conditionnement	Palettisation
Sac PEHD bleu	Poids unitaire UVC (kg) 0,450	Cartons / couche 4
Dim en mm (L x l x h) 860/615/222	Pièces par carton : 24	Couches / palette 5
Poids net (kg) 0,025	Dim du carton en mm (L x l x h) 594 / 384 / 340	Cartons / palette 20
	Poids net carton (kg) 10,8	Dim en cm (L x l x h) 120/80/185
	Poids brut carton (kg) 11,6	Poids net palette (kg) 216
	Durabilité mini à réception (mois) : 6	Poids brut palette (kg) 259
	Durabilité totale (mois) : 12	Unités / palette 480

Conservation à -18°C - Ne pas recongeler un produit décongelé

1/2 BUCHE MITRON 450G AVEC SACHET

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU2230000



Informations techniques

Conseils de mise en oeuvre :

Conseils de mise en œuvre à adapter selon votre four :

Préchauffer le four à 230°C

Four ventilé : - enfourner le produit congelé sur grille,

- injecter de la buée,

- cuire 12 à 15 minutes à 210°C

Four à sole : - enfourner le produit directement congelé sur la sole

- injecter de la buée

- cuire 16 à 20 minutes à 230-240°C

Laisser ressuer 20 min sur grille à température ambiante.

Ne pas cuire ou griller excessivement le produit.

Ne pas l'ensacher chaud.