

BUCHETTE NOIRE TOURNESOL 340G

Pain à la farine d'orge maltée torréfiée et aux graines de tournesol précuit sur sole congelé

Code produit : BU4570000

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



Données générales produit

Poids unitaire (g)	340	
Dimensions (cm)	Mini	Maxi
Longueur	34	40
Largeur :	6	9
Hauteur :	-	-
Diamètre :	-	-



Produit avant remise en oeuvre



Produit après remise en oeuvre

Ingrédients

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, EAU, FARINE DE SEIGLE, CONCASSÉ DE SEIGLE, GRAINES 8% (GRAINES DE TOURNESOL ET DE LIN BRUN), FARINE D'ORGE MALTÉE TORRÉFIÉE 2%, 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	1233	292	6,1	0,7	45	1,5	10	1,2

ENERGIE	Matière	AG saturés	Sucres	Sel
1233kJ 292kcal	6,1g	0,7g	1,5g	1,2g
15%	9%	4%	2%	20%
% des apports quotidiens de référence				

Informations allergènes, OGM, ionisation

Peut contenir : fruits à coques, sésame.

Informations logistiques

Code EAN UVC : 3605580020782

Code EAN colis : 3605581020781

Code EAN palette : 3605582020780

Emballage primaire

Sac PEHD bleu	
Dim en mm (L x l x h)	860/615/222
Poids net (kg)	0,025

Conditionnement

Poids unitaire UVC (kg)	0,340
Pièces par carton :	30
Dim du carton en mm (L x l x h)	594 / 384 / 250
Poids net carton (kg)	10,2
Poids brut carton (kg)	11,1

Durabilité mini à réception (mois) :

6

Durabilité totale (mois) :

12

Palettisation

Cartons / couche	4
Couches / palette	8
Cartons / palette	32
Dim en cm (L x l x h)	120/80/215
Poids net palette (kg)	326
Poids brut palette (kg)	382
Unités / palette	960

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

BUCHETTE NOIRE TOURNESOL 340G

Pain à la farine d'orge maltée torréfiée et aux graines de tournesol précuit sur sole congelé

Code produit : BU4570000



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 7 à 8 minutes à 210°C.

Four à sole : - enfourner le produit directement congelé sur la sole
- injecter de la buée
- cuire 8 à 10 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.