

BUCHE DU MITRON STD 770G (15)

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU6680400

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



Données générales produit

Poids unitaire (g)	770	
Dimensions (cm)	Mini	Maxi
Longueur	32	38
Largeur :	11	15
Hauteur :	-	-
Diamètre :	-	-



Produit avant remise en oeuvre

Produit après remise en oeuvre

Ingrédients

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, EAU, LEVAIN DE BLÉ (FARINE DE BLÉ, EAU, GLUTEN DE BLE, FARINE DE BLE MALTE), 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	970	229	0,6	0,1	45	1,3	8,4	1,2

ENERGIE	Matière	AG saturés	Sucres	Sel
970kJ 229kcal	0,6g	0,1g	1,3g	1,2g
12%	1%	0%	1%	20%
% des apports quotidiens de référence				

Informations allergènes, OGM, ionisation

Peut contenir : fruits à coques, sésame.

Informations logistiques

Code EAN UVC : 3605580005055	Code EAN colis : 3605581005054	Code EAN palette : 3605582005053
Emballage primaire	Conditionnement	Palettisation
Sac PEHD bleu	Poids unitaire UVC (kg) 0,770	Cartons / couche 4
Dim en mm (L x l x h) 860/615/222	Pièces par carton : 15	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) 11,6	Dim en cm (L x l x h) 120/80/185
	Poids brut carton (kg) 12,4	Poids net palette (kg) 231
	Durabilité mini à réception (mois) : 6	Poids brut palette (kg) 274
	Durabilité totale (mois) : 12	Unités / palette 300

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

BUCHE DU MITRON STD 770G (15)

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU6680400



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.