

Produit	Informations générales		Atouts produit	Infos Logistique Carton		
	Conditionnement : 8 sachets de 6 pièces		Bagel parsemé de graines de sésame, graines de pavot, oignon et ail - produit fabriqué à new-york, dans le Bronx. - recette authentique La recette authentique du bagel « everything » a été fabriqué dans le Bronx. Parsemé de graines de sésame, graines de pavot, d'oignon et d'ail comme son nom l'indique, il sera simple de l'associer avec Allergènes : céréale contenant du gluten soja graine de sésame	Poids NET : 5.52 kg		
	Origine :	ETATS UNIS		Poids BRUT : 5.98 kg		
	Durée de vie :	Conserver à -18°C. La durée de vie du produit est de 12 mois à partir de la date de fabrication.		Longueur : 495 mm		
	Conservation :	Après décongélation, conserver 24 heures au froid positif. Ne pas recongeler un produit décongelé.		Largeur : 241 mm		
Ingrédients			Mode d'utilisation Décongeler 6 à 8 heures au froid positif ou 1h à température ambiante. Trancher le pain en deux et le toaster avant de le garnir. A consommer en sandwich chaud ou froid.	Infos Logistiques Palette		
farine(64%) (farine de blé , farine d' orge malté), eau, sucre(5%), sel, graine de sésame , graine de pavot, oignon déshydraté, ail déshydraté, farine de blé , mélasse, levure, amidon modifié de blé , enzymes, farine d' orge malté, antioxydant (acide ascorbique (E300)), stabilisant (gomme xanthane (E415)), protéines de maïs				Dimensions : 1200 x 800 x 1774		
Mise en Oeuvre				Palettisation : 6 x 8 = 48 cartons		
				Poids BRUT : 307.04 kg		
Recettes			Concepts			
F01142	Bagel aiguillettes végétales	Américain	US/BURGER BRUNCH BAGEL/COFFEESHOP			
F00781	Bagel au pastrami et crème Redhot origin	Américain				
F00703	Bagel everything pastrami pickles	Américain				
F00434	Bagel everything jambon & cheddar	Américain				
F00412	Bagel everything au pastrami	Américain				