

# PAIN FRANÇAIS BLANC

15470000

15590001

Longueur et  
largeur  
classiques

Extra large,  
facile à garnir

Pas d'incisions  
nettes

Une croûte  
croquante  
jusqu'à  
3 heures



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PAIN FRANÇAIS BLANC

Les Pains Français larges ont une croûte fine et croustillante et une mie tendre et aérée.

De plus, ils sont fabriqués à partir d'ingrédients 100% naturels.



15470000

📏 170 g 📏 27 cm

📦 40 🏭 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🏠 170-190°C

partiellement précuit

15590001

📏 320 g 📏 57 cm

📦 20 🏭 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🏠 170-190°C

partiellement précuit



## INGRÉDIENTS

Farine de **FROMENT**, eau, levure, sel iodé, gluten de **BLE**, farine de **BLE** malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

**Contient:** gluten. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

## VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	51 g
Graisse:	1.1 g
Fibres:	2.3 g
Énergie (kcal):	250 kcal
Énergie (kJ):	1048 kJ
Protéine:	8.3 g
Graisses saturées:	0.1 g
Sel:	1.3 g
Sucre:	1.4 g



## Recettes

Découvrez la recette sur  
[myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu).

FR



BE +32 (0) 52 31 59 00

[info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)

[www.pastridor.com](http://www.pastridor.com)

