BAGUETTE BLANCHE

15530000

15550006

Longueur et largeur classiques

Une croûte croquante jusqu'à 3 heures

Pas d'incisions nettes

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BAGUETTE BLANCHE

Toutes nos baguettes ont une croûte fine et croustillante et une mie tendre et aérée. De plus, elles sont fabriquées à partir d'ingrédients 100% naturels.

15530000

135 g | 26 cm
50x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 18' | 170-190°C
Partiellement précuit

15550006

270 g | 57 cm
28x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 18' | 170-190°C
Partiellement précuit

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300).

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

VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	52 g
Graisse:	1.1 g
Fibres:	2.3 g
Énergie (kcal):	254 kcal
Énergie (kJ):	1064 kJ
Protéine:	8.4 g
Graisses saturées:	0.1 g
Sel:	1.4 g
Sucre:	1.5 g

Recettes

Découvrez la recette sur myfoodspot.eu.

FR

BE +32 (0) 52 31 59 00
info@pastridor.com
www.pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.