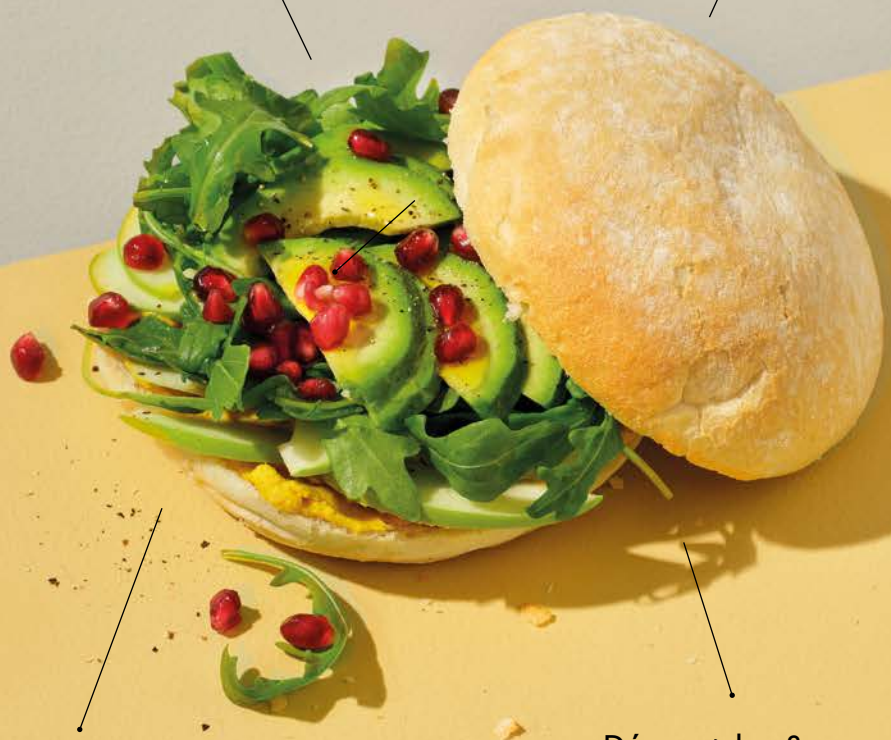
PAIN BAGNAT BLANC

16550001

Look rustique avec garniture de farine

Multiusage



Un petit pain plus léger qu'une Boule Italienne, par exemple

Décongelez & servez / il suffit de décongeler

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PAIN BAGNAT BLANC

Notre Pain Bagnat blanc est fabriqué à partir de farine de seigle pour un goût authentique. Il est originaire de Nice, en France. C'est un classique qui doit impérativement figurer dans votre assortiment.

16550001

105 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ± 4' 170-190°C

Prêt à servir | Réchauffer brièvement

HALAL VEGAN SANS LACTOSE DOUBLE HOLE DE LUXE CUIT SUR LA PIERRE

VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	53 g
Graisse:	0.9 g
Fibres:	2.8 g
Énergie (kcal):	255 kcal
Énergie (kJ):	1069 kJ
Protéine:	8 g
Graisses saturées:	0.1 g
Sel:	1.1 g
Sucre:	0.9 g

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ,** eau, levure, farine de **SEIGLE**, 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: céréales contenant de gluten (le blé), céréales contenant de gluten (le seigle). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

Recettes

Découvrez la recette sur myfoodspot.eu.

FR

BE +32 (0) 52 31 59 00

info@pastridor.com

www.pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.