

BOULE ITALIENNE

16840001

Croûte
ultrafine



Décongelez &
servez / il suffit de
décongeler



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BOULE ITALIENNE

Notre Boule Italienne est un petit pain généreux enrichi d'herbes italiennes et d'huile d'olive et présentant une croûte délicieusement croustillante. Décongelez & Servez - il vous suffit donc de la décongeler pour pouvoir la servir. Pour une croûte encore plus croustillante, vous pouvez la faire cuire brièvement au four.



16840001

📏 100 g Ø 13 cm

📦 4x11 🏠 32x 🗑️ 12 (m)

🕒 ± 60' ou 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir |
Rechauffer brièvement



VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	53 g
Graisse:	2.3 g
Fibres:	2.8 g
Énergie (kcal):	271 kcal
Énergie (kJ):	1134 kJ
Protéine:	8.2 g
Graisses saturées:	0.3 g
Sel:	1.2 g
Sucre:	0.9 g

INGRÉDIENTS

Farine de froment, eau, levure, huile d'olive (1,2%), sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300).

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



Recettes

Découvrez la recette sur
myfoodspot.eu.

FR



BE +32 (0) 52 31 59 00

info@pastridor.com

www.pastridor.com

