

# PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC

223282

223285

Cuit en 5 -7  
minutes

Croûte ultrafine

Particulièrement  
large



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC

Les baguettes larges ont une croûte fine et croustillante et une mie tendre et aérée. De plus, elles sont fabriquées avec 100% d'ingrédients naturels. Les baguettes PLUS peuvent être cuites 4 à 6 fois plus vite.



223282

165 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7 170-190°C

Partiellement précuit

223285

310 g 57 cm

20x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7 170-190°C

Partiellement précuit



## INGRÉDIENTS

Peut contenir des traces de: lait, œufs, graines de sésame

## VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	51 g
Graisse:	1.0 g
Fibres:	2.3 g
Énergie (kcal):	253 kcal
Énergie (kJ):	1058 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](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)

