

PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC FARINE

223283

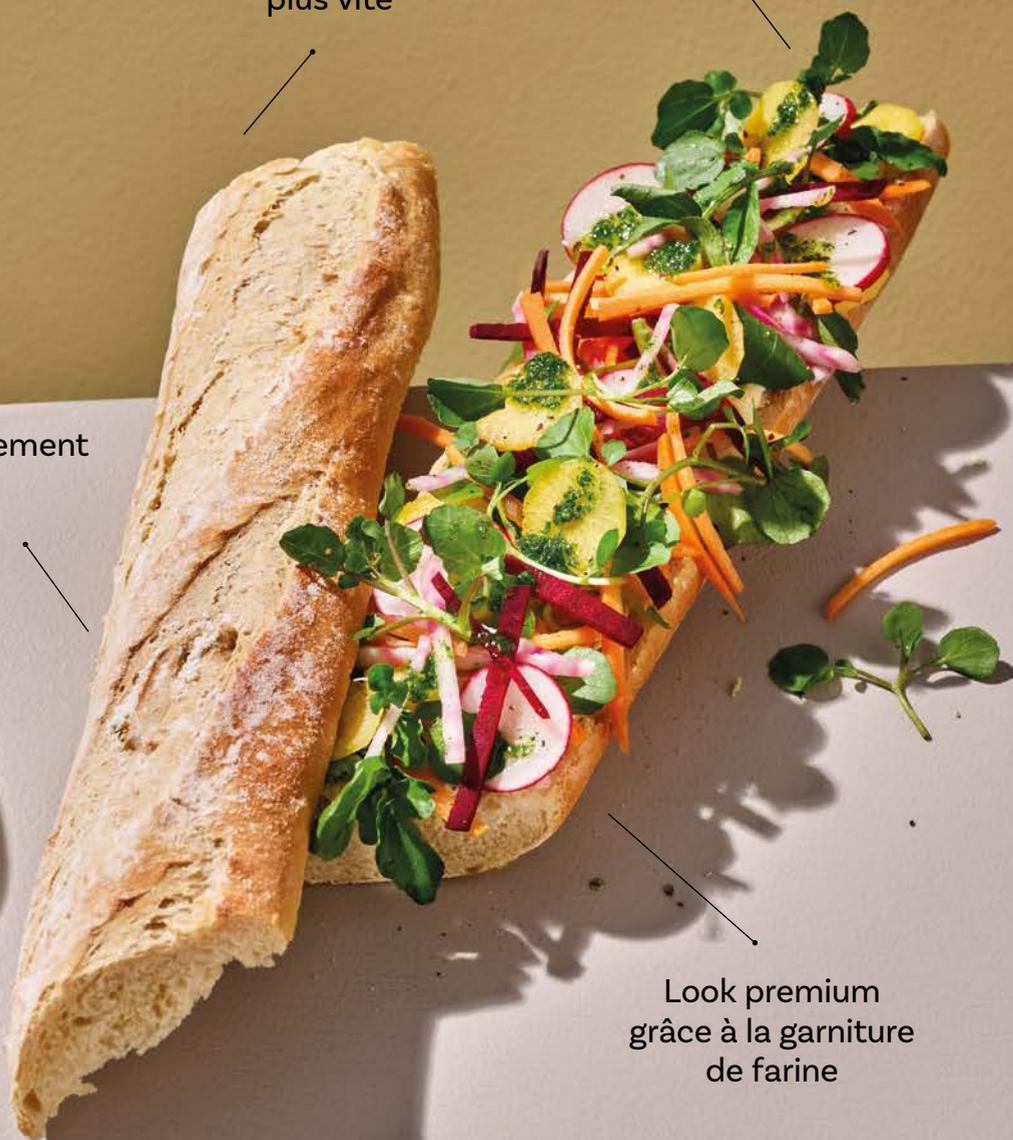
223284

Encore plus savoureux
grâce au polish

Prêt 4 à 6 fois
plus vite

Particulièrement
large

Look premium
grâce à la garniture
de farine



PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC FARINE

Notre célèbre pain français de qualité supérieure, mais adapté aux exigences d'aujourd'hui. Cuit en seulement 5 minutes. Efficace et économe en énergie.



223283

📏 165 g 📏 27 cm

📦 40x 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 0' ⌚ ± 5-7 📏 170-190°C

Partiellement précuit

223284

📏 310 g 📏 57 cm

📦 20x 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 0' ⌚ ± 5-7 📏 170-190°C

Partiellement précuit



INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ**, eau, levure, levain de **FROMENT** séché (1,4%), sel iodé, **LAIT**, extrait de malt d'**ORGE**, gluten de **BLÉ**, huile de tournesol, sucrose, levure sèche, extrait de levure, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine (E300), stabilisant (E415). Décoration: farine de **BLÉ**.

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

VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	51 g
Graisse:	1.2 g
Fibres:	2.3 g
Énergie (kcal):	254 kcal
Énergie (kJ):	1064 kJ
Protéine:	8.4 g
Graisses saturées:	0.1 g
Sel:	1.3 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

