

PAIN MEUNIER MULTIGRAINS

23600001

Pour les toasts, pas
besoin de cuisson

Frais pendant
3 jours après
la cuisson

Peu de perte à
la découpe



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PAIN MEUNIER MULTIGRAINS

Utilisez le Pain du Meunier Multigrains
comme complément à notre variété blanche.
Tout aussi polyvalent et encore plus sain.



23600001

800 g 28 cm

4x2 32x 9 (m)

± 180' ± 10' 200°C

partiellement précuit



VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	45 g
Graisse:	4.4 g
Fibres:	4.5 g
Énergie (kcal):	275 kcal
Énergie (kJ):	1163 kJ
Protéine:	12 g
Graisses saturées:	0.6 g
Sel:	1 g
Sucre:	1.3 g

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ** (35,0%), eau, farine de **BLE** entier (10,0%), farine de **SEIGLE** (6,0%), graines de tournesol, gluten de **BLE**, levure, farine de **BLE** malté (1,5%), farine d'**ORGE** malté (1,5%), sel iodé, **GRAINES DE SESAME**, graines de potiron, farine de riz (1,0%), levain de **SEIGLE**, enzyme, millet (0,5%), gruaux d'**AVOINE** (0,5%), huile de colza, graines de lin, semoule de maïs, agent de traitement de la farine (E300), poudre d'acérola.

Contient: graines de sésame. Peut contenir des traces de: lait.



Recettes

Découvrez la recette sur
myfoodspot.eu.

FR



BE +32 (0) 52 31 59 00

info@pastridor.com

www.pastridor.com

 **PASTRIDOR**
SIMPLY GOOD.