

# PAIN MEUNIER BLANC

23610001

Forme émoussée,  
donc peu de perte à  
la découpe

Frais pendant  
3 jours après  
la cuisson



Multiusage

Look rustique



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PAIN MEUNIER BLANC

Notre Pain du Meunier blanc cuit sur pierre est extrêmement polyvalent : utilisez-le comme pain de table, comme club sandwich ou pour vos croque-monsieurs.



23610001

800 g 28 cm

4x2 32x 9 (m)

± 180' ± 10' 200°C

partiellement précuit



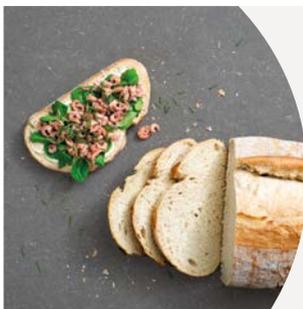
## VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	52 g
Graisse:	1.2 g
Fibres:	2.0 g
Énergie (kcal):	258 kcal
Énergie (kJ):	1095 kJ
Protéine:	8.7 g
Graisses saturées:	0.1 g
Sel:	1.1 g
Sucre:	1.2 g

## INGRÉDIENTS

Farine de **BLE** (avec calcium, fer, niacine, thiamine), eau, sel, levure, vinaigre d'alcool, gluten de **BLE**, émulsifiant (E471, E472e), huile de colza, huile de palme, graisse de palme, agent de traitement de la farine (E300).

Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, lupin, graines de sésame, fruits à coque.



## 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)

