

CAFÉ HAMBURGER BUN

24080000

Cuit au
four à pierre

Garniture
farinée



Préparé avec
de la farine complète



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

CAFÉ HAMBURGER BUN

Un beau hamburger bun – cuit dans un four en pierre – avec une garniture farinée. Parcequ'il est préparé, entre autres, avec de la farine de blé complet, entre autres ingrédients, et qu'il a un aspect attrayant, il plait à un large groupe-cible. Déjà prédécoupé, il suffit de le décongeler.



24080000

100 g Ø 13 cm

30x 52x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir | Échauffez-vous
brièvement | Prédécoupé



VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Glucides:	43 g
Graisse:	5.3 g
Fibres:	5.8 g
Énergie (kcal):	265 kcal
Énergie (kJ):	1115 kJ
Protéine:	8.4 g
Graisses saturées:	8.3 g
Sel:	1.1 g
Sucre:	0.96 g

INGRÉDIENTS

Farine de **BLÉ**, eau, sucre, levure, gruau de maïs, épices (piment (1%), poivron rouge, basilic), huile de colza, sel, gluten de **BLÉ**, émulsifiant: E472e, E471; agents de traitement: E300, conservateur: E282.

Contient: céréales contenant de gluten (le blé).

Peut contenir des traces de: lait, 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

