

Schär baguette 350g

ref. 6588

cnk 2675-940

Description produit

Pain précuit naturellement sans gluten

Caractéristiques

Sans gluten (< 20 ppm)

Faible teneur en matières grasses

Sans fructose

Sans lactose

Riche en fibre (>6g/100g)

Sans oeufs

Sans blé



Ingrédients

Amidon de maïs, levain 28% (eau, farine de riz), eau, sirop de riz, fibres de pomme, amidon de riz, huile de tournesol, isolat de protéine de SOJA, sucre, épaississant: E-464, levure, sel.

Pays de fabrication: Italie

Critères microbiologiques

Germe totaux : <10.000Ufc/g

Levures et moisissures : <100Ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

pH : 4,9

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours

Durée maximale de conservation : 120 jours

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C

Conserver au sec

Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Faire cuire pendant 5 minutes. Ce pain est précuit.

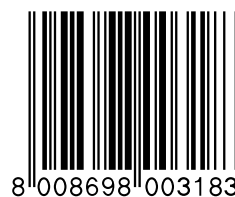
Après ouverture se conserve 5 jours au réfrigérateur.

Date de dernière mise à jour 10/11/2017

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.

Contenu pc	2 x 175g
Brut kg/pc	0,372
Net kg/pc	0,350
L pc (m)	0,405
L pc (m)	0,069
H pc (m)	0,162
# /emb.sec.	6
Brut kg/emb.sec.	2,658
Net kg/emb.sec.	2,100
L emb.sec. (m)	0,415
L emb.sec. (m)	0,305
H emb.sec. (m)	0,190
# emb.sec./couche	6
# emb.sec./pallet	30
couches/pallet	5

EAN unité de vente



8 008698 003183

Schär baguette 350g

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/175g	%AR
Energie kJ	1130	1970	
kcal	267	470	
Matières grasses (g)	3	5	
Acides gras saturés (g)	0,5	9	
Glucides (g)	54	94,5	
Sucres (g)	6,3	11	
Fibres alimentaires (g)	6,4	11,2	
Protéines (g)	2,9	5	
Sel (g)	0,88	1,54	

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés	x			
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Noix et produits dérivés		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM