



**DEMI-BAGUETTE PRESTIGE 120Gx50
PRECUIE
Code produit : S1835**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain courant français

Technologie : Précuit

Critères physiques	50 demi-baguettes Prestige, précuites surgelées
Poids tel que vendu(g) 120,00 (+/-)	2 coups de lame
Longueur(cm) 27 (+/-2)	Bouts pointus

GTIN/EAN produit :	13291810018355	GTIN/EAN carton :	13291810018352
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	607x402x239
Cartons / palette	32	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	1600	Poids brut du carton (kg)	6.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	231		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	206.2		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, levure, sel, levain de **seigle** désactivé, **gluten de blé**, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine: E300. Présence éventuelle de **lait**, de **graines de sésame** et de **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	995	1244	1194	14
Energie (kcal)	235	293	282	14
Matières grasses (g)	0.8	1	0.9	1
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.2	1
Glucides (g)	47.7	59.6	57.2	22
dont sucres (g)	0.6	0.7	0.7	1
dont amidon (g)	47.2	59	56.6	32
Fibres alimentaires (g)	2.9	3.6	3.4	14
Protéines (g)	7.8	9.8	9.4	19
Sel (g)	1.16	1.45	1.4	23

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 9-11 min à 210 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

9-10 min

210°C Préchauffer le four à 210°C

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur les grilles de cuisson. 5 à 7 secondes de buée (ou 1 impulsion) après enfournement.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.