



Bretzel bavarois

parsemé de sel, précuit

N° art.	10719
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	130
Unité de livraison	CT à 35 STK
GTIN-13	7611075107193
Poids total (kg)	4.97
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Sortir du congélateur et cuire 1 - 2 minutes au four préchauffé à 200 °C (à 180 °C au four à chaleur tournante).

Dénomination spécifique

Pain de blé clair, à la saumure, parsemé de sel, précuit, surgelé

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, huile de colza, sel comestible iodé, levure de boulangerie, saumure pour bretzels (régulateur d'acidité [E524]), PETIT-LAIT EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, GLUTEN DE BLÉ, glucose, PROTÉINE DE LAIT, poudre d'acérola, AMIDON DE BLÉ

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1240	Kilocal. env. (kcal)	296
Lipides (g)	7	Glucides (g)	48
dont acides gras saturés (g)	0.7	dont sucres (g)	0.9
Protéines (g)	9.3	Sel (g)	3.2