

CRT Demi-baguette blanche 26cmx50 Pastridor

FR: BAGUETTE BLANCHE 26CM

**Information technique et logistique :**

N°article	: 48984
A commander par	: 1 Carton
Conditionnement	: Carton
Unités par palette	: 32
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 50 H87
Poids net (gr.) par unité	: 6750
Poids brut (gr.) par unité	: 7432

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

Après décongélation pendant +/- 15 min, cuire à 170-190°C pendant +/- 18 min

Conditions de stockage :

Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation

**Les ingrédients :**

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (BLÉ), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Peut contenir
Poissons	Sans
Lait	Peut contenir
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Peut contenir
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

**Allergènes Supplémentaires :**

Ce produit	Contient
Avoine	Peut contenir
Seigle	Peut contenir
Blé	Contient

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	1064kJ
Energie (kcal)	254kcal
Lipides (g)	1.1g
Dont lipides saturés (g)	0.1g
Glucides (g)	52g
- Dont sucres (g)	1.5g
Fibres alimentaires (g)	2.3g
Protéines (g)	8.4g
Sel (g)	1.4g

**Contact :**

Lantmannen Unibake Londerzeel  
Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:  
<http://www.gsibelu.org/>