





Data provided by GS1 MyProductManager

PACK Baguettes blanches 2p 250g Boni Selection

Demi-baguettes blanches, précuites

Information technique et logistique :

N°article : 117351 A commander par : 1 Pack

Conditionnement : Carton de 12

Unités par palette : 480

DLC minimum à la livraison : 14 Jours

Contenu net par unité : 250 GRM Poids net (gr.) par unité : 250 Poids brut (gr.) par unité : 380

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Four: faites cuire ± 10 min dans un four préchauffé à 200-220 °C. Laissez refroidir quelques instants.

Conditions de stockage :

Conserver au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Après ouverture, se garde 1 jour au réfrigérateur.

Information sur l'étiquette supplémentaire :

Conditionné sous atmosphère protectrice.

Allégations :

Label: vegan

Les ingrédients :

Farine de BLÉ, eau, levain de BLÉ, levure, alcool éthylique, sel, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, farine d'ORGE maltée, extrait de malt d'ORGE, levure désactivée, antioxydant (E300).



trustbox.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
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



trustbox.

Valeurs nutritives :

: 1 demi-baguette 125 g : 2 Portion

nbre portions par emballage

Valeurs nutritives	Par 100GR	Par portion	% (2)
Energie (kJ)	1034kJ	1293kJ	15
Energie (kcal)	244kcal	305kcal	13
Lipides (g)	0.9g	1.1g	2
Dont lipides saturés (g)	0.2g	0.3g	1
Glucides (g)	49g	62g	24
- Dont sucres (g)	2.5g	3.1g	3
Fibres alimentaires (g)	2.3g	2.9g	
Protéines (g)	8.4g	11g	21
Sel (g)	0.99g	1.2g	21

(2) % de l'apport quotidien de réference par portion

Contact:

Colruyt Group NV / SA Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

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.gslbelu.org/