



TOURTE PAPE 550G SAC BDB

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU8590000

Photos et données non contractuelles - Les données peuvent faire l'objet de modifications



Données générales produit

Poids unitaire (g)	550	
Dimensions (cm)	Mini	Maxi
Longueur	-	-
Largeur :	-	-
Hauteur :	-	-
Diamètre :	17	21



Produit avant remise en oeuvre

Produit après remise en oeuvre

Ingrédients

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, EAU, FARINE DE SEIGLE, LEVAIN DE BLÉ (FARINE DE BLÉ, EAU, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ), SEL, LEVURE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ.



Informations nutritionnelles consommateur

	Energie (KJ)	Energie (Kcal)	Matière grasse	AGS	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
Pour 100 g	913	216	0,7	0,1	41	1,3	8,4	1,1

ENERGIE 913kJ 216kcal	Matière 0,7g	AG saturés 0,1g	Sucres 1,3g	Sel 1,1g
11%	1%	0%	1%	18%
% des apports quotidiens de référence				

Informations allergènes, OGM, ionisation

Peut contenir : fruits à coques, sésame.

Informations logistiques

Code EAN UVC : 3605580018567

Code EAN colis : 3605581018566

Code EAN palette : 3605582018565

Emballage primaire

Sac PEHD bleu
Dim en mm (L x l x h) 860/615/222
Poids net (kg) 0,025

Conditionnement

Poids unitaire UVC (kg) 0,550
Pièces par carton : 18
Dim du carton en mm (L x l x h) 594 / 384 / 340
Poids net carton (kg) 9,9
Poids brut carton (kg) 10,7

Palettisation

Cartons / couche 4
Couches / palette 6
Cartons / palette 24
Dim en cm (L x l x h) 120/80/221
Poids net palette (kg) 238
Poids brut palette (kg) 285
Unités / palette 432

Durabilité mini à réception (mois) : 6
Durabilité totale (mois) : 12

Conservation à -18°C - Ne pas recongeler un produit décongelé



TOURTE PAPE 550G SAC BDB

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU8590000



Informations techniques

Conseils de mise en oeuvre :

Conseils de mise en œuvre à adapter selon votre four :

Préchauffer le four à 230°C.

Four ventilé : - enfourner le produit congelé sur grille,
- injecter de la buée,
- cuire 12 à 15 minutes à 210°C

Four à sole : - enfourner le produit directement congelé sur la sole
- injecter de la buée
- cuire 16 à 20 minutes à 230-240°C

Laisser ressuer 20 min sur grille à température ambiante.

Ne pas cuire ou griller excessivement le produit.

Ne pas l'ensacher chaud.