REF: Q203A EAN-13: 8436017118179 | EAN-14: 18436017118176

BAGUETTINE MULTICEREALES





UNITÉS	50 Unités/Carton 28 Carton/Palette	
DIMENSIONS CAF	RTON	600x398x263
CUISSON		5 min 180 °C
DECONGELER		20 min
LARGEUR (CM)		6.5 cm
LONGUEUR (CM)		27 cm
POIDS PRECUIT (G)	150 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



5 MINUTES ET C'EST PRÊT



CLEAN LABEL



SOURCE DE FIBRES





La baguetina est un pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croquante, finale pointue et avec une garniture généreuse de graines de lin, sésame et pavot. Un pain au goût exceptionnel, aromatique et nutritif. Riche en fibres et source de protéines. Sa mie, où on trouve d'autres graines comme les graines de tournesol et les flocons d'avoine, a un ton doré et toute la saveur du mélange de farine de blé et malt grillé. Un pain, qui est certainement fait pour les amateurs de céréales. De plus, les graines de sésame sont riches en acides gras polyinsaturés (gras bons pour l'organisme, dont les oméga 3 et les oméga 6), qui aident à réduire le cholestérol et à prévenir les maladies cardiovasculaires.

