



REF: P468A  
EAN-13: 8436017106169 | EAN-14: 18436017106166

# PAIN LOSANGE MULTICÉRÉALES

80GR  
POIDS PRECUIT (G)



UNITÉS 56 Unités/Carton | 48 Carton/Palette

DIMENSIONS CARTON 398x296x278

CUISSON 5 min | 200 °C

DECONGELER 20 min

LARGEUR (CM) 5 cm

LONGUEUR (CM) 18 cm

POIDS PRECUIT (G) 80 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



5 MINUTES ET C'EST PRÊT



CARTON RESTAURATION



RECONNU PAR LA FONDATION

ESPAGNOLE DU CŒUR



CLEAN LABEL



SOURCE DE FIBRES

Le pain losange multicereale 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, source de protéines et réduite en sucres. Sa mie, où l'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 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. C'est également une excellente source de vitamine B1.

