



REF: Q205B
EAN-13: 8436017107517 | EAN-14: 18436017107514



BAGUETTE MULTICÉRÉALES



La baguette est un pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croustillante, finie en pointe 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 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. La graine de lin possède également des propriétés nutritionnelles qui la distinguent des autres aliments. Ils sont considérés comme l'un des aliments à base de plantes les plus puissants de la planète. Ils sont riches en micronutriments, fibres, manganèse, vitamine B1 et oméga 3.

UNITÉS	30 Unités/Carton 30 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	503x293x368
CUISSON	19 min 180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	6 cm
LONGUEUR (CM)	46 cm
POIDS PRECUIT (G)	280 g

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- RECONNU PAR LA FONDATION
ESPAÑOLE DU CŒUR
- CLEAN LABEL
- SOURCE DE FIBRES

