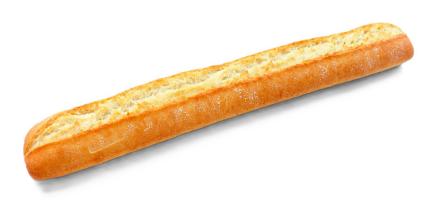


BAGUETTE PARISIENNE









Le pain est présent au petit déjeuner dès le matin, en passant par les repas et les collations, jusqu'à tard dans la nuit au dîner. Dans cette routine quotidienne, en plus d'avoir besoin de pain qui nous donne qualité et versatilité, nous avons besoin de pain bien conservé. La baguette gourmet a une mie très dense, une croûte dorée, très croustillante et fine et une texture douce et farinée qui lui donne une touche rustique. Cette baguette mince et allongée a une saveur douce et légère qui fait de ce pain un pain qui se combine avec tout type d'aliments. Il est idéal comme pain de table pour tous les jours, pour les sandwiches et sur des toasts pour le petit déjeuner.

(F)	POINTAGE ET APPRÊT
LEAN Abel	CLEAN LABEL

UNITÉS	24 Unités/Carton 30 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	598x264x371
CUISSON	19 min 180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	7 cm
LONGUEUR (CM)	53 cm
POIDS PRECUIT (G)	340 g

