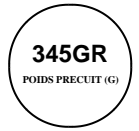




REF: P460A
EAN-13: 8436017118100 | EAN-14: 18436017118107



PAIN MULTICÉRÉALES



Pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croustillante, finale pointue et généreuse garniture 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. 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	28 Unités/Carton 28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	18 min 180 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	8 cm
LONGUEUR (CM)	37.5 cm
POIDS PRECUIT (G)	345 g

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

