



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

# DEMIE BAGUETTE MULTICÉRÉALES

150GR  
POIDS PRECUIT (G)



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.

UNITÉS	50 Unités/Carton   28 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
CUISSON	5 min   200 °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



RECONNU PAR LA FONDATION

ESPAGNOLE DU CŒUR



CLEAN LABEL



VEGAN



HAUTE TENEUR EN FIBRES



SOURCE DE PROTÉINES

