

## **BAGUETTE GOURMET**









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 toute sorte d'aliments. Il est idéal comme pain de table pour tous les jours, pour les sandwiches et sur des toasts pour le petit déjeuner.

<b>(F)</b>	POINTAGE ET APPRÊT
CLEAN Label	CLEAN LABEL
V	VEGAN
	SOURCE DE FIBRES
<b>@</b>	SOURCE DE PROTÉINES

UNITÉS	34 Unités/Carton   30 Carton/Palette
DIMENSIONS CARTON	598x264x371
CUISSON	12 min  200 °C
DECONGELER	20 min
LARGEUR (CM)	6 cm
LONGUEUR (CM)	52 cm
POIDS PRECUIT (G)	225 g

