



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

150GR
POIDS PRECUI (G)

DEMIE BAGUETTE MULTICÉRÉALES



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.

- 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**

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 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 PRECUI (G) | 150 g |

