

# CARRE CAMPAGNE 60G X45

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU9730000

Photos et données non contractuelles - Les données peuvent faire l'objet de modifications



## Données générales produit

Poids unitaire (g)	60	
Dimensions (cm)	Mini	Maxi
Longueur	6	9
Largeur :	6	9
Hauteur :	-	-
Diamètre :	-	-



Produit avant remise en oeuvre



Produit après remise en oeuvre

## Ingrédients

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, EAU, FARINE DE SEIGLE, SEL, LEVURE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ

## Informations nutritionnelles consommateur

	Energie (KJ)	Energie (Kcal)	Matière grasse	AGS	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
Pour 100 g	1027	242	0,6	0,1	49	1,4	8,8	1,2

  

ENERGIE	Matière	AG saturés	Sucres	Sel
1027kJ 242kcal	0,6g	0,1g	1,4g	1,2g
12%	1%	0%	2%	20%

% des apports quotidiens de référence

## Informations allergènes, OGM, ionisation

Peut contenir : fruits à coques, sésame.

## Informations logistiques

Code EAN UVC : 3605580020157

Code EAN colis : 3605581020156

Code EAN palette : 3605582020155

### Emballage primaire

Sac PEHD bleu  
Dim en mm (L x l x h) 600/415/172  
Poids net (kg) 0,015

### Conditionnement

Poids unitaire UVC (kg) 0,060  
Pièces par carton : 45  
Dim du carton en mm (L x l x h) 387 / 294 / 191  
Poids net carton (kg) 2,7  
Poids brut carton (kg) 3,1

### Palettisation

Cartons / couche 8  
Couches / palette 11  
Cartons / palette 88  
Dim en cm (L x l x h) 120/80/225  
Poids net palette (kg) 238  
Poids brut palette (kg) 294  
Unités / palette 3960

Durabilité mini à réception (mois) : 6

Durabilité totale (mois) : 12

Conservation à -18°C - Ne pas recongeler un produit décongelé

# CARRE CAMPAGNE 60G X45

Pain précuit sur sole congelé

Code produit : BU9730000



## Informations techniques

### Conseils de mise en oeuvre :

Conseils de mise en oeuvre à adapter selon votre four :

-Préchauffer le four à 230°C

Four ventilé : - enfourner le produit congelé sur grille,

- injecter de la buée,

- cuire 4 à 6 minutes à 210°C

Four à sole : - enfourner le produit directement congelé sur la sole

- injecter de la buée

- cuire 5 à 8 minutes à 230-240°C

-Laisser ressuer 15 min sur grille à température ambiante

Ne pas cuire ou griller excessivement le produit.

Ne pas l'ensacher chaud.