

BOULART®

BAGUETTE TRADITION EUROPÉENNE



Un pain
pour toutes
les occasions.

BAGUETTE TRADITION EUROPÉENNE



Un classique que tout le monde aime! Avec du beurre, du fromage ou même de la tapenade, notre baguette tradition est polyvalente et toujours délicieuse.

Code produit: 12100
Saveur: Originale
Unités par caisse: 20
Calories par portion de 54 g: 140
Poids: 11.5 oz / 325 g

Durée de vie: 365 jours

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	48 cm / 18.9"	50 cm / 19.7"	52 cm / 20.5"
LARGEUR	7 cm / 2.75"	8 cm / 3.15"	9 cm / 3.55"
ÉPAISSEUR	4 cm / 1.6"	5 cm / 2"	6 cm / 2.4"

Faible en gras
Sans sucre ajouté
Bonne source de fer
Sans additifs ni agents de conservation
Sans gras trans
Végétarien/Végétalien



INSTRUCTIONS DE CUISSON:

Ce produit est 100% cuit et congelé.

Méthode 1 (méthode suggérée)

Placez le pain directement au four à 375°F pour 5-7 minutes. Laissez reposer 15 minutes à température pièce pour compléter le processus de décongélation.

Méthode 2

Laissez le pain reposer pour 1 heure à température pièce et dégustez.

DISPONIBLE AVEC SAC:

Code CAD: 14100 [○](#)



BOULART®

Pour en connaître davantage sur nos produits ou pour toutes questions, visitez: www.boulart.com

CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040
E info@boulart.com