

BOULART®

# SOUS-MARIN CIABATTA



Aéré,  
doré,  
délicieux.

# SOUS-MARIN CIABATTA

TRANCHÉ



Vous cherchez un pain pour combler les gros appétits? Celui-ci est pour vous! Sa mie tendre et aérée est parfaite pour vos condiments et tartinades préférées!

**Code produit:** 12903

**Saveur:** Originale

**Unités par caisse:** 40

**Calories par portion de 160g:** 390

**Poids:** 5.64 oz / 160g

**Durée de vie:** 270 jours / 9 mois

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
<b>LONGUEUR</b>	20.5 cm / 8.07"	22 cm / 8.66"	23.5 cm / 9.25"
<b>LARGEUR</b>	7 cm / 2.76"	8 cm / 3.15"	9 cm / 3.54"
<b>ÉPAISSEUR</b>	4 cm / 1.57"	5 cm / 1.97"	6 cm / 2.36"

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.



Pour en connaître davantage sur nos produits ou pour toutes questions, visitez:  
[www.boulart.com](http://www.boulart.com)

## CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040

E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)

**BOULART®**