

BOULART®

BAGUETTE CIABATTA GRAINS ENTIERS



Fait avec un
généreux mélange
de grains.

BAGUETTE CIABATTA GRAINS ENTIERS



Notre baguette de grains entiers est faite de farine de blé enrichie non blanchie et non traitée, de farine de blé entier, d'eau, de sel de mer, de levure, d'orge malté et de grains entiers. Vous pouvez maintenant déguster votre pain en toute sérénité.

Code produit: 22101
Saveur: Grains entiers
Unités par caisse: 18
Calories par portion de 54 g: 130
Poids: 11.5 oz / 325 g

Durée de vie: 270 jours / 9 mois

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

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 8-10 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 SACS:

Code CAD: 24102
Code USA: 22102



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