

BOULART®

BELGE



La tradition au
sommet de son art.

BELGE



Sa mie légère et la croûte croustillante en font le pain parfait pour les pains dorés, les fromages grillés et plus encore!

Code produit: 12202

Saveur: Originale

Unités par caisse: 12

Calories par

portion de 50g: 120

Poids: 17.6 oz / 500 g

Durée de vie: 270 jours / 9 mois

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	26 cm / 10.1"	28 cm / 11"	30 cm / 11.7"
LARGEUR	12 cm / 4.68"	13.5 cm / 5.26"	15 cm / 5.85"
ÉPAISSEUR	7 cm / 2.73"	8 cm / 3.12"	9 cm / 3.51"

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 10-12 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: 14202

Code USA: 13202



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