

BOULART®

BURGER ARTISAN CLASSIQUE



Le pain idéal
pour vos BBQ.



BURGER ARTISAN CLASSIQUE

TRANCHÉ

Du four à la grille, ce pain est le compagnon idéal pour vos BBQ. Moelleux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur, une couleur dorée et un goût exceptionnel.

Code produit: 13607

Saveur:  Originale

Unités par caisse: 80

Calories par portion de 100 g: 240

Poids: 3.5 oz / 100 g

Durée de vie: 365 jours / 12 mois

| SPÉCIFICATIONS | MINIMUM | CIBLE | MAXIMUM |
|----------------|---------------|----------------|---------------|
| LONGUEUR | 9 cm / 3.54" | 10 cm / 3.94" | 11 cm / 4.33" |
| LARGEUR | 9 cm / 3.54" | 10 cm / 3.94" | 11 cm / 4.33" |
| ÉPAISSEUR | 3.8 cm / 1.5" | 4.3 cm / 1.69" | 5 cm / 1.97" |

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.

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