

BOULART®

BAGUETTE CIABATTA ORIGINALE



La référence en
Baguette.



BAGUETTE CIABATTA ORIGINALE

La baguette ciabatta est notre produit phare. Une invention de Boulart qui marie une célèbre recette italienne, la ciabatta, à un classique français, la baguette. Composée de farine de blé enrichie non blanchie et non traitée, d'eau, de sel de mer, de levure et d'orge maltée, cette création unique s'envole comme des... bien, vous savez.

Code produit: 22100
Saveur: ○ Originale
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: 24100 ○
Code USA: 23100 ○

FLOW PACK:

Code CAD: 28100 ○
Code USA: 27100 ○



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