REF: C147A
EAN-13: 8436017108552 | EAN-14: 18436017108559

BAGUETTE RUSTIQUE AU SÉSAME

340GR
POIDS PRECUIT (G)







POIDS PRECUIT (G)	340 g
LONGUEUR (CM)	36.5 cm
LARGEUR (CM)	7 cm
DECONGELER	20 min
CUISSON	18 min |180 °C
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
UNITÉS	30 Unités/Carton | 28 Carton/Palette

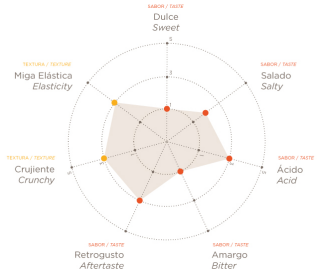
POINTAGE ET APPRÊT

HYDRATATION ÉLEVÉE

FOUR À SOLE

CLEAN LABEL

HAUTE TENEUR EN FIBRES



Pain rustique riche en fibres, avec la touche subtile du sésame grillé. Le Baguette Rustique Au Sésame est un pain rustique conçu pour une consommation quotidienne, mais avec une touche de personnalité qui le distingue grâce à ses graines de sésame. Élaboré principalement avec de la farine de blé (97 %) et une touche de seigle (3 %), et enrichi de graines de sésame grillé (2 %), ce pain offre une saveur douce aux notes délicates rappelant la noisette. L'ajout de fibres de blé améliore non seulement le profil nutritionnel du pain — lui permettant de porter la mention « riche en fibres » — mais améliore également sa texture et sa conservation. Les fibres permettent de retenir davantage d'eau pendant la préparation, donnant une mie plus moelleuse, humide et durable.