REF: Q203A
EAN-13: 8436017118179 | EAN-14: 18436017118176

BAGUETTINE MULTICEREALES

150GR
POIDS PRECUIT (G)







POIDS PRECUIT (G)	150 g
LONGUEUR (CM)	27 cm
LARGEUR (CM)	6.5 cm
DECONGELER	20 min
CUISSON	5 min |180 °C
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
UNITÉS	50 Unités/Carton | 28 Carton/Palette

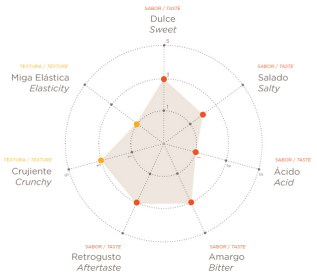
LEVAIN

POINTAGE ET APPRÊT

5 MINUTES ET C'EST PRÊT

CLEAN LABEL

SOURCE DE FIBRES



La baguetina est un pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croquante, bout en pointe et avec une garniture généreuse de graines de lin, sésame et pavot. Un pain au goût exceptionnel, aromatique et nutritif. Riche en fibres et source de protéines. Sa mie, où on trouve d'autres graines comme les graines de tournesol et les flocons d'avoine, a un ton doré et toute la saveur du mélange de farine de blé et malt grillé. Un pain, qui est certainement fait pour les amateurs de céréales. De plus, les graines de sésame sont riches en acides gras polyinsaturés (gras bons pour l'organisme, dont les oméga 3 et les oméga 6), qui aident à réduire le cholestérol et à prévenir les maladies cardiovasculaires.