REF: P862A
EAN-13: 8436017108507 | EAN-14: 18436017108504

DEMI-BAGUETTE DE SEIGLE 50 %

205GR
POIDS PRECUIT (G)







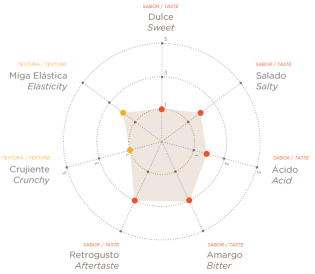
POIDS PRECUIT (G)	205 g
LONGUEUR (CM)	30 cm
LARGEUR (CM)	7 cm
DECONGELER	20 min
CUISSON	16 min |180 °C
DIMENSIONS CARTON	600x398x263
UNITÉS	40 Unités/Carton | 28 Carton/Palette

LEVAIN

POINTAGE ET APPRÊT

CLEAN LABEL

ENSACHÉ



Un pain composé à 50 % de seigle, offrant une saveur intense et portant la mention source de fibres. La Petite Baguette de Seigle 50% est un pain au caractère rustique et au goût authentique, fruit d'une combinaison équilibrée de farines de seigle (50 %) et de blé tendre (50 %). Grâce à ce mélange de farines, il est plus facile à digérer et favorise une agréable sensation de bien-être après le repas. Sa recette, enrichie de levain inactif et de farines maltées, offre une croûte fine et savoureuse qui apporte du caractère et garantit une excellente conservation. Son profil aromatique profond séduit celles et ceux qui recherchent des pains à forte personnalité, tandis que sa teneur en fibres en fait un choix sain, idéal pour maintenir une alimentation équilibrée et favoriser le transit intestinal. Grâce à son format individuel de type petite baguette, il est parfait pour les petits foyers, les consommateurs souhaitant se distinguer ou ceux qui recherchent un pain fonctionnel, savoureux et pratique.