



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

# DEMIE BAGUETTE MULTICÉRÉALES

150GR  
POIDS PRECUIT (G)



UNITÉS 50 Unidades/Carton | 28 Carton/Palette

DIMENSIONES CARTON 600x398x263

CUISISON 5 min | 200 °C

DECONGELER 20 min

LARGEUR (CM) 6.5 cm

LONGUEUR (CM) 27 cm

POIDS PRECUIT (G) 150 g



LEVAIN



POINTAGE ET APPRÊT



5 MINUTES ET C'EST PRÊT



RECONNU PAR LA FONDATION

ESPAÑOLA DEL CŒUR



CLEAN LABEL



VEGAN



NUTRISCORE A



HAUTE TENEUR EN FIBRES



SOURCE DE PROTÉINES

La baguetina est un pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croquante, finale pointue 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.

