



REF: Q205B  
EAN-13: 8436017107517 | EAN-14: 18436017107514



# BAGUETTE MULTICÉRÉALES



La baguette est un pain à pointage et apprêt, d'aspect rustique, croûte croustillante, finie 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 l'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 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. C'est également une excellente source de vitamine B1. La graine de lin possède également des propriétés nutritionnelles qui la distinguent des autres aliments. Ils sont considérés comme l'un des aliments à base de plantes les plus puissants de la planète. Ils sont riches en micronutriments, fibres, manganèse, vitamine B1 et oméga 3.

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| UNITÉS            | 30 Unités/Carton   30 Carton/Palette |
| DIMENSIONS CARTON | 503x293x368                          |
| CUISSON           | 19 min   180 °C                      |
| DECONGELER        | 20 min                               |
| LARGEUR (CM)      | 6 cm                                 |
| LONGUEUR (CM)     | 46 cm                                |
| POIDS PRECUIT (G) | 280 g                                |

- LEVAIN
- POINTAGE ET APPRÊT
- CLEAN LABEL
- SOURCE DE FIBRES

