



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

340GR
POIDS PRECUIT (G)

BAGUETTE RUSTIQUE AU SÉSAME



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



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.

