

PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS



EAN: 05413056040770 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 227049

description

Wit brood met tarwe, rogge, roggezuurdesem, haver en gerst.

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Pain blanc avec blé, seigle, levain de seigle, avoine et l'orge.

Ingrédients

Farine de BLÉ, eau, levain de SEIGLE (4,2%) (eau, farine de SEIGLE), farine de SEIGLE (2,5%), graines de lin, gruau d'AVOINE (2,5%), gluten de BLE, levure, huile de colza, sel iodé, extrait de malt d'ORGE (malt d'ORGE, eau), farine de malt d'ORGE grillé (0,5%), fibres de BLE, levure inactive, farine de BLÉ malté, jus d'acerola concentré). Décoration: (graines de tournesol (7,1%), GRAINES DE SESAME (2,8%), graines de chia (0,4%) (Salvia hispanica), épaississant (E412)). Peut contenir: soja.

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+/- noix de macadamia -
seigle	+	lait	- céleri -
orge	+	fruits à coque	- moutarde -
avoine	+	amande	- sésame +
épautre	0	noisette	- sulfites -
kamut	0	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1245 / 296
Matières grasses	8.9 g
dont acides gras saturés	1 g
Glucides	42 g
dont sucres	0.7 g
Protéines	10 g
Sel	0.83 g

Méthode de préparation

Cuire au four

Décongeler pendant 60 minutes à température ambiante. Cuire au four pendant 10-12 minutes à 190-200°C.

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Décongeler pendant 60 minutes à température ambiante. Cuire au four pendant 10-12 minutes à 190-200°C.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056040770 - PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS
Appellation courte	PAIN RUSTIQUE MULTI-GRAINS
EAN	05413056040770
Numéro d'article producteur	227049
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (395mm x 294mm x 306mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	8 pièces
Poids net	4800 g
Poids brut	5216.46 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1.99m)
Poids net	
Poids brut	271.89 kg
Nombre d'unités sur une palette	48
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	6

Matériau d'emballage

box (395mm x 294mm x 306mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier carton	416.46 g		not recyclable	

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Information de contact

Lantmannen Unibake Londerzeel

Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel, België

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2025-03-16 par le producteur

v1.5.5 prodpp2559833dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*