



**LA LORRAINE  
DEMI BAGHETĂ FRENCH 120G**

Nr. articol: 12198

**Descriere**

Demi bagheta French de 120g este un produs de panificație copt parțial și congelat rapid.



**Sugestie de preparare**

Decongelare: timp recomandat 20- 30 de minute la o temperatură de 20-25°C. Coacere: 7-10 minute la o temperatură de 210°C. Răcire: produsele se răcesc înainte de consum.

**Ingrediente**

Făină albă de GRĂU, apă potabilă, drojdie, sare iodată, amidon din porumb, emulsifiant (esteri mono- și diacetil tartrici ai mono- și digliceridelor cu acizi grași), agent tratare a făinii (cisteina).

<b>Datele produsului</b>	
Masa brută (g)	120
Masa produsului preparat (g)	108
Dimensiuni (cm)	27x17,5
Termen de valabilitate congelat, depozitat la -18°C	12 luni
Termen de valabilitate preparat	24 ore
Poziție tarifară	19 059 080
TVA	9%

<b>Valori nutritive</b>		
Valoare nutritivă medie la 100 g de produs		% CZE*
Valoare energetică kJ/kcal	1032/247	12
Lipide	1,09	2
din care acizi grași saturați	0,19	1
Glucide	51,16	20
din care zaharuri	1,039	1
Proteine	7,29	15
Sare	1,31	22
*Cantitate zilnică estimată pentru un adult mediu (8400 kJ / 2000 kcal)		

<b>Date de logistică</b>	
buc./carton	55
Carton/palet	32
Masă brută carton (kg)	7,1
Masă palet (kg)	
Codul EAN al produsului	5 941 878 400 026
Cod EAN carton	variabil
Dimensiuni carton (cm*cm*cm)	59,5*39,5*21,7

**Alergeni**

Atenție! Produsul este fabricat în uzine în care se prelucrează și lapte, ouă, muștar, semințe de susan, soia, alune și fructe cu coajă lemnoasă sau derivatele acestora.

**Depozitare și transport**

Temperatură de depozitare și transport: -18°C.

**Important**

Se interzice recongelarea produsului dezghețat!