

Bâtard blanc biologique

précuit congelé



INGREDIENTS

Farine, eau, levain, sel, levure.

Estampille « AB ».

Produits de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT sas F.32600.

CONSERVATION

Conserver à -18°C.

DECONGELATION

1h à température ambiante sous sachet plastique pour éviter que le produit ne sèche.



CUISSON

7-9 min à 170-200°C.

CONDITIONNEMENT

Poids net UV	Unités / carton	Carton / palette	Poids net carton
330g	15	40	4,95kg

