

Description

Petit pain blanc avec blé et seigle - rond.

Découvrez un grand classique : le Pain Bagnat Blanc. Un petit pain à la croûte fine et croustillante, qui est traditionnellement agrémenté de garnitures simples, mais qui peut aussi être utilisé comme gros pain à hamburger. Ce classique belge se doit de figurer dans votre assortiment ! Il est également très pratique en cuisine : il suffit de le décongeler avant de l'utiliser. Vous pouvez aussi passer le Pain Bagnat Blanc brièvement au four pour qu'il soit encore plus croustillant.

Photo



Ingrédients

farine de BLÉ, eau, levure, farine de SEIGLE, sel iodé, gluten de BLÉ, fibres de BLE, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300), enzyme (BLÉ), huile de colza. Décoration: farine de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300), enzyme (BLÉ). Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	95,0	105,0	115,0
Longueur	cm	12,0	13,0	14,0
Largeur	cm	12,0	13,0	14,0
Hauteur	cm	5,0	5,5	6,0
Diamètre	cm	12,0	13,0	14,0

Normes microbiologiques (Calculated)

levures/g	< 500
moisissures/g	< 500
salmonella/25g	Absente
enterobacteriaceae/g	nvt
micro-org. aérobies/g	< 300 000
bacillus céréus/g	< 3 000
e.coli/g	< 50
Coagulase pos. Staphylocoque	< 500
Bactéries lactiques	< 3 000

Valeurs nutritives (Calculated)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1068 kJ	12,7
energie (kcal)	255 kcal	12,8
matières grasses	0,9 g	1,3
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,7
glucides	52 g	20,0
- dont sucres	1,1 g	1,2
fibres	4,1 g	13,7
protéines	8,1 g	16,2

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Numéro d'article 16550001
 Nom d'article PAIN BAGNAT BLANC 13CM 105G
 Thaw , Bake & Serve

Date activée: 28-01-2026

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
sel	1,2 g	19,4
Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)		

Allergènes (Berekend)

gluten	+
blé	+
seigle	+
orge	?
avoine	?
épeautre	-
kamut	-
fruits à coque	-
arachides	-
amandes	-
noisettes	-
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du Brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	-
oeuf	-
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage

Emballage primaire:

Type de Sac: sac bleu
Pièces/Sac: 11

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm
Poids brut: 5 370,00 g
Poids net: 4 620,00 g
EAN Code: 5413056017130
Pièces/Boîte : 44
Sac/Boîte : 4

Palletisation:

Type de palette: palette euro
Poids brut: 193,34 Kg
Poids net: 147,84 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

Marchandise

19059030

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation +/- 60 min
 Temps de cuisson +/- 4 min
 Température de cuisson 170-190°C
 Temps de pousse /
 Température de pousse /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 24 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Libellé

NL | PAIN BAGNAT WIT 13CM 105G | DIEPVRIES
 Wit rond broodje met tarwe en rogge. Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, roggebloem, gepeeld zout, tarwegluten, tarwevezels, tarwemoutmeel, meelverbeteraar (E300), enzyme (tarwe), koolzaadolie. Decoratie: tarwebloem, tarwegluten, tarwemoutmeel, meelverbeteraar (E300), enzyme (tarwe). Kan bevatten: sesamzaad en andere glutenbevattende granen.

DE | BAGNAT WEISS 13CM 105G | TIEFGEFROREN
 Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Roggenmehl, jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenfasern, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym (Weizen), Rapsöl. Dekoration: Weizenmehl, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym (Weizen). Kann enthalten: Sesamsamen und andere glutenhaltige Getreidesorten.

IT | PAIN BAGNAT 13CM 105G | SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, farina di segale, sale iodato, glutine di frumento, fibra di frumento, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300), enzimi (frumento), olio di semi di colza. Decorazione: farina di frumento, glutine di frumento, farina di frumento maltata, agente di trattamento della farina (E300), enzimi (frumento). Può contenere: semi di sesamo e altri cereali contenenti glutine.

FR | PAIN BAGNAT BLANC 13CM 105G | SURGELÉ

Petit pain blanc avec blé et seigle - rond. Ingrédients: farine de blé, eau, levure, farine de seigle, sel iodé, gluten de blé, fibres de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300), enzyme (blé), huile de colza. Décoration: farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300), enzyme (blé). Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

Voedingswaarde Valeur nutritionnelle Nährwerte Valore nutrizionale	Per Par Pro 100 g
Energie Énergie Energia	1068 kJ 255 kcal
Vetten Matières Grasses Fett Grassi	0,9 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Koolhydraten Glucides Kohlenhydrate Carboidrati	52 g
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri	1,1 g
Vezele Fibres Ballaststoffe Fibre	4,1 g
Eiwitten Protéines Eiweiß Proteine	8,1 g
Zout Sel Salz Sale	1,2 g

Ten minste houdbaar tot einde: - A consumer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di:
 Lot: PR999999 28/01/26 114750

01/2027

16550001



Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu

5 413056 017130

