BOULART®

BAGUETTE TRADITION EUROPÉENNE

Un pain pour toutes **les occasions.**

BAGUETTE TRADITION EUROPÉENNE

Un classique que tout le monde aime! Avec du beurre, du fromage ou même de la tapenade, notre baguette tradition est polyvalente et toujours délicieuse.

Code produit: 12100
Saveur: Originale
Unités par caisse: 20
Calories par portion de 54 g: 140
Poids: 11.5 oz / 325 g

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	48 cm / 18.9''	50 cm / 19.7''	52 cm / 20.5''
LARGEUR	7 cm / 2.75''	8 cm / 3.15''	9 cm / 3.55''
ÉPAISSEUR	4 cm / 1.6''	5 cm / 2''	6 cm / 2.4''

Faible en gras
Sans sucre ajouté
Bonne source de fer
Sans gras trans
Végétarien/Végétalien

INSTRUCTIONS DE CUISSON:

Ce produit est 100% cuit et congelé.

Méthode 1 (méthode suggérée)
Placez le pain directement au four à 375°F pour 5-7 minutes. Laissez reposer 15 minutes à température pièce pour compléter le processus de décongélation.

Méthode 2

Laissez le pain reposer pour 1 heure à température pièce et dégustez.

DISPONIBLE AVEC SAC:

Code CAD: 14100
Code USA: 13100

FLOW PACK:

Code CAD: 28102
Code USA: 27102

BOULART®

Pour en connaître davantage sur nos produits ou pour toutes questions, visitez:
www.boulart.com

CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040
E info@boulart.com