

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

**Durée de vie:** 365 jours

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 additifs ni agents  
de conservation  
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



**BOULART®**

Pour en connaître  
davantage sur nos  
produits ou pour toutes  
questions, visitez:  
[www.boulart.com](http://www.boulart.com)

## CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040  
E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)