

BOULART®

SOUS-MARIN CIABATTA



Aéré,
doré,
délicieux.

SOUS-MARIN CIABATTA

TRANCHÉ

Vous cherchez un pain pour combler les gros appétits? Celui-ci est pour vous! Sa mie tendre et aérée est parfaite pour vos condiments et tartines préférées!

Code produit: 12903

Saveur: ○ Originale

Unités par caisse: 40

Calories par portion de 160g: 390

Poids: 5.64 oz / 160g

Durée de vie: 270 jours / 9 mois

SPÉCIFICATIONS	MINIMUM	CIBLE	MAXIMUM
LONGUEUR	20.5 cm / 8.07"	22 cm / 8.66"	23.5 cm / 9.25"
LARGEUR	7 cm / 2.76"	8 cm / 3.15"	9 cm / 3.54"
ÉPAISSEUR	4 cm / 1.57"	5 cm / 1.97"	6 cm / 2.36"

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.



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