

CODE 13003

Mini-pain aux carottes

48x50g



Le mini-pain aux carottes est un classique intemporel. Un gage d'équilibre entre tradition et satisfaction pour une bonne collation.

SENSÉE

Faites une pause équilibrée et énergisante avec notre gamme de collations aux valeurs nutritives sensées pour vous accompagner tout au long de la journée.

INGRÉDIENTS

Mélange au babeurre (farine de blé, sucre, poudre de babeurre, huile de canola, poudre de mélasse (mélasse de raffineur, maltodextrine)), sel, pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de sodium, phosphate bicalcique, cellulose, arôme naturel et artificiel), Eau, Farine de blé entier, Sucres (cassonade, purée de pommes (pommes, acide ascorbique)), Œufs entiers liquides, Carottes, Huile de canola, Flocons d'avoine, Son de blé, Acide citrique, Poudre à pâte, Propionate de calcium, Épices, Sorbate de potassium. **Contient:** Blé, Lait, Œufs, Avoine, Soya.

DÉTAILS TECHNIQUES

Emballages	Sachet
Poids Net	50g
Unités par caisse	48
Dimensions caisse	15.3"x10.8"x6.13" (0.59 p3/cu.ft.)
Poids caisse	2.70 kg (5.95 lb)
Caisses par palette	70
Caisses par rangée	10
Dimensions palette	40"x48"x 48.5" (53.75p3 / cu.ft)
Poids palette	209 kg (460lb)
UPC Produit	620506130034
GTIN Code caisse	10620506130031

DURÉE DE VIE

Au congélateur	6 mois
À température pièce	12 jours
Décongélation	Température pièce : 1 heure
Date de péremption	Il n'y a pas de date de péremption sur l'emballage

Valeur nutritive		Nutrition Facts	
Pour 1 mini pain (50 g)			
Per 1 mini loaf (50 g)			
Calories	140	% valeur	% Daily value*
Lipides / Fat	4 g		5 %
saturés / Saturated	0.5 g		3 %
+ trans / Trans	0 g		
Glucides / Carbohydate	23 g		
Fibres / Fibre	1 g		4 %
Sucres / Sugars	10 g		10 %
Protéines / Protein	3 g		
Cholestérol / Cholesterol	20 mg		
Sodium	50 mg		2 %
Potassium	75 mg		2 %
Calcium	75 mg		6 %
Fer / Iron	1 mg		6 %
*5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup			
*5% or less is a little , 15% or more is a lot			

SANS ARACHIDES
ET SANS NOIXCERTIFICATION
SQFALIMENTS PRÉPARÉS
AU QUÉBECPRODUIT
CONGELÉ