



Pain hongrois

Hungarian Bread



FICHE TECHNIQUE

TECHNICAL INFORMATION

CONTENANT/PACKAGING

DIMENSIONS/SPECIFICATIONS

CODE DE PRODUIT/ 1035 **PAR UNITÉ/ PER UNIT**
PRODUCT CODE 8098 **PAR CAISSE/ PER CASE**

CODE UPC/ 774567100076 **PAR UNITÉ/ PER UNIT**
UPC CODE 10774567809815 **PAR CAISSE/ PER CASE**

TYPE DE PRODUIT/
PRODUCT TYPE Pain / Bread

POIDS TOTAL/
TOTAL WEIGHT 575 G

FORMAT DU PRODUIT/ Décongeler & servir
PRODUCT FORMAT Thaw & serve

NOMBRE DE TRANCHES/ 12 tranches
SLICE UNITS 12 slices

POIDS NET PAR SAC/
NET WEIGHT PER BAG 575 G

NON TRANCÉ OU Tranché 0,7"
TRANCÉ / Sliced 0,7"
UNSLICED OR SLICED

VALEURS NUTRITIVES/

NUTRITIONAL FACTS

Nutrition Facts

Valeur nutritive

2 slices (75 g) / 2 tranches (75 g)

Amount Per Serving / Teneur par portion	
Calories / Calories 160 (669 kJ)	
% Daily Value / % valeur quotidienne*	
Total Fat / Lipides 1 g	1%
Saturated / saturés 0.4 g	2%
+ Trans Fat 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 450 mg	20%
Carbohydrate / Glucides 32 g	11%
Fibre / Fibres 2 g	7%
Sugars / Sucres 1 g	
Protein / Protéines 5 g	
Vitamin A / Vitamine A	0%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	4%
Iron / Fer	1%

H: 10 cm
3,93 po/in.



DIA: 25 cm
9,84 po/in

Certifications/ Certificat:



INFORMATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DATA SHEET

PROCÉDÉ DE FABRICATION/ TECHNICAL MANUFACTURING

Façoné et cuit de manière artisanale, notre pain hongrois est une miche ronde fabriquée avec de la farine de seigle authentique pour un goût copieux et robuste. Ce pain artisanal présente un dessus parfaitement croustillant, doré et plein de caractère, qui contraste magnifiquement avec son intérieur dense et tendre à la fois.

INGRÉDIENTS/ INGREDIENTS

Contient: blé
Contains: wheat

Farine de blé enrichie, Eau, Farine de seigle, Sel, Graines de carvi, Sucre, Acide acétique, Levure, Amylase, Propionate de calcium

ALLERGÈNES: peut contenir des graines de sésame et du soja.

DURÉE DE CONSERVATION/ SHELF LIFE

7 jours frais – 180 jours congeler
7 days fresh – 180 days frozen

STOCKAGE/ STORAGE

Congelé -18°C / 6 mois à compter de la date de fabrication.

CONDITIONNEMENT/ PACKAGING

-Sac en plastique fermé par un Kwik-Lok-
Unités par caisse : 12 unités
Poids de la caisse : 6.9 Kg
Dimension de la caisse : 22 x 12 x 10 po
Configuration de la palette : TiHi: 7 x 8

Artisanal shaping and baking, our Hungarian bread is a round loaf crafted with authentic rye flour for a hearty and robust flavor. This artisanal bread features a perfectly crusty top, golden-brown and full of character, contrasting beautifully with its dense yet tender interior.

Enriched wheat flour, Water, Rye flour, Salt, Caraway seeds, Sugar, Acetic acid, Yeast, Amylase, Calcium propionate

ALLERGENS: may contain sesame seeds and soya

Frozen -18°C / 6 months from the production date.

-Plastic bag with Kwik-Lok closure-
Units per case: 12 units
Case weight: 6.9 Kg
Case dimension: 22 x 12 x 10 po
Palette configuration: TiHi: 7 x 8