

Tradition

# Baguette de TRADITION FRANÇAISE

---

*Fiche produit*



**Foricher**  
LES MOULINS

# BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

## Ingrédients

Farine de blé  
Levain  
Sel  
Levure

## Caractéristiques

La baguette de tradition française est la parfaite alliée de l'équilibre alimentaire. Sa bonne teneur en glucides et en fibres permet une diffusion continue des sucres lents dans le sang et apporte à l'organisme l'énergie nécessaire évitant la sensation de faim durant plusieurs heures

## Comment les Déguster ?

C'est LA BAGUETTE qu'il faut consommer tous les jours. Elle accompagnera tous les repas du petit déjeuner au dîner

## Conservation

A température ambiante jusqu'au lendemain

## Allergènes

Gluten  
(blé)

## Profil Nutritionnel

pour 100gr

Kcal. .... **283**

Lipides. .... **0,8g**

- dont AGS **0,2g**

Fibres. .... **3,9g**

Protéines. .... **7,7g**

Glucides. .... **59,4g**

- dont sucres **3,1g**

Sel. .... **1,3g**



Prix de vente conseillé

4.00 € le kilo

1.00 € la pièce