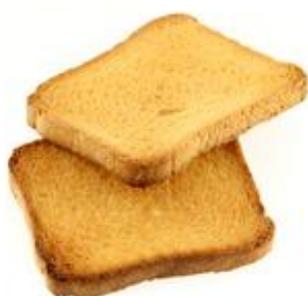




< retour

Epicerie

Biscotte(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Pain

Poids moyen : 8g

La biscotte est une tranche de pain que l'on cuit deux fois. Le terme « biscotte » vient d'ailleurs de l'italien « biscotto » signifiant « cuit deux fois ». Les ingrédients de base de la biscotte sont la farine, le sucre, l'eau, le sel, le lait et la levure.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnésium
404 kcal	10,80 g	71,70 g	6,82 g	43,20 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
23,40 mg	484,00 mg	3,12 g	122,00 mg	7,17 g
fibres	cuivre	zinc	fer	manganèse
3,89 g	0,14 mg	0,79 mg	1,37 mg	0,67 mg
vitamin A				
53,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Cheesecake à la brousse, parmesan et tomates confites [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Crevettes croquantes, sauce à l'abricot [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15814>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15814>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cheesecake-la-brousse-parmesan-et-tomates-confites>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/crevettes-croquantes-sauce-labricot>