

PAIN BURGER

MULTIGRAINES BIO



Multigraines 80g

EAN : 3760255970455



Pain 80 g / pièce
Diamètre 110 mm

Multigraines 100g

EAN : 3760255970462



Pain 100 g / pièce
Diamètre 130 mm

Origine produit

Fabrication artisanale française.
Région Pays de Loire (44470 Carquefou)

Composition

Ingrédients : Farine de blé T65*, farine de blé malté*, farine de blé T150*, eau, levure, huile de colza*, sel de Guérande, vinaigre de cidre*, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes : alpha amylase, xylanase, graines de : de lin brin*, lin jaune*, tournesol* et sarrasin*
*issu de l'agriculture biologique

Allergènes

GLUTEN, et traces possibles de CRUSTACÉ, POISSON, MOLLUSQUE, FRUITS À COQUES, SÉSAME, CÉLÉRI, LAIT, ŒUF, MOUTARDE, SOJA et LUPIN

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1185 KJ 280 Kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	52,8 g
dont sucres	3,1 g
Fibres alimentaires	3,8 g
Protéines	9,1 g
Sel	1,04g

DDM (DLUO)

Stockage à température ambiante
Emballage non-ouvert : 21 jours
Après ouverture : à consommer dans les 3 jours
(Bien refermer la poche après ouverture en la conservant dans un endroit frais et sec)

Conditionnement

Présentation en poche sous atmosphère protectrice

Carton (L58 x l40 x H14 cm / Poids Net : 2400g)

Pain 80 g - 30 pièces (2 poches de 15 pains par carton)
Pain 100 g - 24 pièces (2 poches de 12 pains par carton)

Palette (H 184 cm / Poids 144 kg brut)

48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : pain 80 g -1440 pièces (par palette)
Soit : pain 100 g : 1152 pièces (par palette)

NOS ENGAGEMENTS

- **Fabrication artisanale**
dans les pays de la Loire
Aspect unique et authentique
d'un produit fait par des artisans
boulangers
- Farine issue de **blés français**
et régionaux garantis **sans OGM**
sous **label Agri-éthique*** et CRC*
- **Sans conservateurs** et
sans huile de palme ni colorants
- **Emballé sous atmosphère protectrice**
- **Choix de matières premières**
excluant toute substance
d'origine animale

* Majoritairement



CONSEIL D'UTILISATION

- Idéalement utiliser une planche à snacker :
snacker l'intérieur du pain pendant 1 minute

