

# | PAIN BURGER | NATURE BIO



**Nature BIO 80g**

EAN : 3760255970479



**Pain 80 g / pièce**

Diamètre 110 mm

**Nature BIO 100g**

EAN : 3760255970486



**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

\*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	1171 KJ 277 Kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,31 g
Glucides	53,1 g
dont sucres	2,4 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	8,9 g
Sel	1,05 g

## 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

