

| PAIN BURGER |

NATURE brioché



Nature brioché 80g
EAN : 3760255970400 3 760255 970400

Pain 80 g / pièce
Diamètre 110 mm

Nature brioché 50g
EAN : 3760255970639 3 760255 970639

Pain 50 g / pièce
Diamètre 100 mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : Farine de blé T65, eau, huile de colza, poudre de lait entier, sucre, levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, émulsifiants : E471

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1125 KJ 266 Kcal
Matières grasses	4,4 g
dont acides gras saturés	2,12 g
Glucides	46,7 g
dont sucres	6,1 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	8,5 g
Sel	0,983 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 ou 2000g)

Pain 80 g - 30 pièces (2 poches de 15 pains par carton)
Pain 50 g - 40 pièces (2 poches de 20 pains par carton)

Palette (H 184 cm / Poids 144 kg ou 133 Kg brut)

48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : pain 80 g -1440 pièces (par palette)
Soit : pain 50 g -1920 pièces (par palette)



- **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**

* Majoritairement



CONSEIL D'UTILISATION



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