

# | PAIN BURGER |

## NORDIC



### Nordic 80g

EAN : 3760255970431



3 760255 970431

Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm

### Nordic 100g

EAN : 3760255970448



3 760255 970448

Pain 100 g / pièce

Diamètre 130 mm

### Origine produit

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

### Composition

Ingrédients : Farine de blé T65, eau, levure, huile de colza, sel, vinaigre de cidre, graines de : tournesol, lin brin, lin jaune, sésame, farine de malt : orge-blé, levain de seigle dévitalisé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, émulsifiant E471.

### Allergènes

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

### Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1222 KJ 290 Kcal
Matières grasses	7,1 g
dont acides gras saturés	0,87 g
Glucides	44,1 g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	6,5 g
Protéines	10,1 g
Sel	1,27 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)



→ **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

