

PAIN MINI BURGER

BLACK

(encre de seiche)



3 760255 970684

mini burger black
(encre de seiche)

EAN : 3760255970684

Pain 15 g / pièce
Diamètre 40 mm



Origine produit

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

Composition

Ingrédients : Farine de blé T65, eau, levure, huile de colza, sel, encre de seiche, vinaigre de cidre, graines de millet, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, émulsifiant : E471

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1123 KJ 265 Kcal
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,32 g
Glucides	50,6 g
dont sucres	1,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,28 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)

Mini 15 g - 160 pièces (4 poches de 40 pièces par carton)

Palette (H 184 cm / Poids 144 kg)

48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : mini 15 g - 7680 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

