

# PAIN MINI BURGER

## NATURE



mini burger nature  
EAN : 3760255970660

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, vinaigre de cidre, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, émulsifiant : E471

### Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1117 KJ 264 Kcal
Matières grasses	2,5 g
dont acides gras saturés	0,32 g
Glucides	50,5 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,15 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**
- **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