

| PAIN MINI BURGER | MULTIGRAINES



mini burger
multigraines

EAN : 3760255970721

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, graines de lin brin, lin jaune, millet décortiqué, sésame décortiqué toasté, pavot bleu, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

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	1167 KJ 276 Kcal
Matières grasses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,62 g
Glucides	47,5 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	4,4 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,17 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