

PAIN MINI BURGER NORDIC



3 760255 970707

mini burger nordic

EAN : 3760255970707

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 : tournesol, lin brin, lin jaune, sésame, farine de malt : orge-blé, levain de seigle dévitalisé, 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 | 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)

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