

| PAIN BURGER MULTIGRAINES |

ROSE BETTERAVE

Betterave 80 g

EAN : 3760255970318



Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, poudre de betterave, levure, huile de colza, sel, vinaigre de cidre, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, pavot bleu, 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	1122 KJ 261 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3,0 g 0,35 g
Glucides dont sucres	49,0 g 5,6 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	7,6 g
Sel	0,985 g

DDPM (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)

Palette (H 184 cm / Poids 144 kg ou 133 Kg brut)
48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : pain 80 g -1440 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

