

MINI BURGER

BLACK

[encre de seiche]

BLACK 20 g

EAN : 3760255970547



Pain 20 g / pièce

Diamètre 45 mm



Origine produit

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

Composition

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

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 dont acides gras saturés	2,4 g 0,32 g
Glucides dont sucres	50,6 g 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 20 g - 120 pièces (4 poches de 30 pièces par carton)
Palette (H 184 cm / Poids 144 kg)
48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : mini 20 g -5760 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