

| MINI BURGER |

CACAO

CACAO 15 g

EAN : 3760255970875



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, poudre de cacao, levure, huile de colza, sel, vinaigre de cidre, agent de traitement de la farine

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1117 KJ 264 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2,5 g 0,32 g
Glucides dont sucres	50,5 g 1,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,15 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)
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, sans alcool** et **sans huile de palme**
- **Emballé sous atmosphère protectrice**
- **Choix de matières premières excluant toute substance d'origine animale**

*Majoritairement

Farine T65 certifiée Kasher
Farine T65 attestée Halal



CONSEIL D'UTILISATION

- Idéalement utiliser une planche à snacker : snacker l'intérieur du pain pendant 1 minute