

| PAIN BURGER |

MULTIGRAINES


Multigraines 80g

EAN : 3760255970158

**Pain 80 g / pièce****Diamètre 110 mm**
Multigraines 100g

EAN : 3760255970165

**Pain 100 g / pièce****Diamètre 130 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, émulsifiant E471.

Allergènes

GLUTEN et traces possibles de CRUSTACÉ, POISSON, MOLLUSQUE, FRUITS À COQUES, SÉSAME, 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

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)

Pain 100 g - 24 pièces (2 poches de 12 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)

Soit : pain 100 g -1152 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

