

# | PAIN BURGER |

## PAVOT


**Pavot 80g**

EAN : 3760255970424

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

EAN : 3760255970417

**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 pavot, 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	1130 KJ 267 Kcal
Matières grasses	2,7 g
dont acides gras saturés	0,49 g
Glucides	49,9 g
dont sucres	2,7 g
Fibres alimentaires	4,0 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)

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