

# PAIN BURGER

# BLACK

(encre de seiche)

 **Encre de seiche 80g**  
EAN : 3760255970387 3 760255 970387

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

 **Encre de seiche 100g**  
EAN : 3760255970301 3 760255 970301

**Pain 100 g / pièce**  
**Diamètre 130 mm**



## Origine produit

Fabrication artisanale française.  
Région Pays de Loire (44400 REZÉ)

## Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, ENCRE DE SEICHE, levure, huile de colza, sel, graines de millet, 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, LUPIN, CACAHUETE, SULFITES

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1123 KJ 265 Kcal
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,32 g
Glucides	50,6 g
dont sucres	1,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,28 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**

\*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