

# PAIN HOT DOG MULTIGRAINES BIO



 Multigraines BIO 80g

EAN : 3760255970042



3 760255 970042

Pain 80 g / pièce

## Origine produit

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

## Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65\*, FARINE DE BLÉ MALTÉ\*, FARINE DE BLÉ T150\*, eau, levure, huile de colza\*, sel de Guérande, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes : alpha amylase, xylanase, graines de : de lin brun\*, lin jaune\*, tournesol\* et sarrasin\*  
\*issu de l'agriculture biologique

## Allergènes

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

### Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1185 KJ 280 Kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	52,8 g
dont sucres	3,1 g
Fibres alimentaires	3,8 g
Protéines	9,1 g
Sel	1,04g

## 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)

**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)



- **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 huile de palme, sans alcool**
- **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

