

| 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 (44400 REZÉ)

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, levure, huile de colza, sel, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, pavot bleu, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

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	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