

| PAIN BURGER |

NORDIC

Nordic 80g

EAN : 3760255970431



3 760255 970431

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

EAN : 3760255970448



3 760255 970448

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 : tournesol, lin brun, lin jaune, SÉSAME, farines de malt : ORGE-BLÉ, levain de SEIGLE dévitalisé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1222 KJ 290 Kcal
Matières grasses	7,1 g
dont acides gras saturés	0,87 g
Glucides	44,1 g
dont sucres	3,8 g
Fibres alimentaires	6,5 g
Protéines	10,1 g
Sel	1,27 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