

| PAIN BURGER | NATURE



Brioché 80g

EAN : 3760255970288

Pain 80 g / pièce
Diamètre 110mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ, eau, levure, huile de colza, sel, FARINE fermentée, levain de germe de BLÉ dévitalisé, poudre d'acérola, protéines végétales, dextrose, amidon.

Allergènes

GLUTEN, Traces possibles de MOLLUSQUE, SÉSAME, LAIT, OEUF, MOUTARDE.

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1117 KJ 264 Kcal
Matières grasses	2.5 g
dont acides gras saturés	0.32 g
Glucides	50.5g
dont sucres	1.8 g
Fibres alimentaires	2.6 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.15 g

DDM (DLUO)

Stockage à température ambiante.
Emballage non-ouvert : 23 jours à réception.
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 (L59.5 x l 39.5 x H13 cm / Poids Net : 2400g)
Pain 80 g - 30 pièces (2 poches de 15 pains par carton).

Palette (H 170 cm / Poids Net: 115.20kg, 159Kg 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 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



FARINE



CONSEIL D'UTILISATION



- > Idéalement utiliser une planche à snacker :
snacker l'intérieur du pain pendant 1 minute

Code Douanier : 19059030

Code interne : ART00041