Fiche produit

| MINI BURGER |
NATURE



Nature 15g
EAN : 3760255970660 3 760255 970660

Pain 15 g / pièce
Diamètre 30mm

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 dont acides gras saturés	2.5 g 0.32 g
Glucides dont sucres	50.5g 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 (L58 x l40 x H14 cm / Poids Net : 2400g)
Pain 15 g - 160 pièces (2 poches de 80 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 15 g -7680 pièces (par palette)

NOS ENGAGEMENTS

> **Fabrication artisanale**
dans les pays de la Loire
Aspect unique et authentique d'un produit fait par des artisans boulanger

> Farine issue de **blés français** et régionaux garantis **sans OGM** sous **label Agri-éthique*** et CRC*

FARINE

> **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

1mn

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

Code Douanier : 19059030
Code interne : ART00067

4/8 RUE ADA LOVELACE
44400 REZÉ

Tél : 02 51 13 59 75
mail : contact@creativburger.fr

w w w.facebook.com/creativburger/
w w w.creativburger.fr