Fiche produit

| PAIN |

LOBSTER ROLL



Lobster Roll 80g
EAN : 3760255971292

3 760255 971292

Pain 80 g / pièce
Longueur 160 mm

SNACKING D'OR BY FRANCE SNACKING 2026

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ, eau, sucre, huile de colza, levure, 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	1125 KJ 266 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	4.4 g 2.12 g
Glucides dont sucres	46.7 g 6.1 g
Fibres alimentaires	3.0 g
Protéines	8.5 g
Sel	0.983 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 : 1920g)
Pain 80 g environ - plaque de 24 pièces (1 poche de 24 pains par carton)
Palette (H 170 cm / Poids Net: 92.16kg, 133Kg brut).
48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : pain 80 g - 1152 pièces environ (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 : 1905907030
Code interne : ART00144

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