

# PAIN BURGER BRIOCHÉ

Brioché 80g

EAN : 3760255970400



Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm

Brioché 50g

EAN : 3760255970639



Pain 50 g / pièce

Diamètre 100 mm



## Origine produit

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

## Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, huile de colza, POUDRE DE LAIT ENTIER, sucre, levure, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

## Allergènes

GLUTEN, LAIT, Traces possibles de CRUSTACÉ, MOLLUSQUE, POISSON, FRUITS À COQUES, SÉSAME, CÉLÉRI, MOUTARDE, ŒUF, SOJA, LUPIN, CACAHUETE, SULFITES

| Valeur nutritionnelle pour 100 g |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Energies                         | 1125 KJ<br>266 Kcal |
| Matières grasses                 | 4,4 g               |
| dont acides gras saturés         | 2,12 g              |
| Glucides                         | 46,7 g              |
| dont sucres                      | 6,1 g               |
| Fibres alimentaires              | 3,0 g               |
| Protéines                        | 8,5 g               |
| Sel                              | 0,983 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 50 g - 48 pièces (2 poches de 24 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 50 g - 2304 pièces (par palette)



## 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\*

→ **Sans conservateurs, sans alcool et sans huile de palme**

→ **Emballé sous atmosphère protectrice**



\*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

