

PAIN BURGER MULTIGRAINES JAUNE CURCUMA

Curcuma 80 g

EAN : 3760255970295



Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm



Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, poudre de curcuma, levure, huile de colza, sel, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, pavot bleu, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1088 KJ 257 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3,0 g 0,37 g
Glucides	47,9 g
dont sucres	4,4 g
Fibres alimentaires	4,2 g
Protéines	7,5 g
Sel	0,967 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)

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)



→ **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**
- **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

