

MINI BURGER

CURRY

CURRY 15 g

EAN : 3760255970677



Pain 15 g / pièce

Diamètre 40 mm



Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, levure, huile de colza, sel, assaisonnement poudre de curry : coriandre moulue, curcuma moulu, MOUTARDE jaune moulue, cumin moulu, piment fort moulu, fenugrec moulu, sel, poivre noir moulu, fenouil moulu, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1086 KJ 257 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2,5 g 0,32 g
Glucides dont sucres	48,6 g 1,8 g
Fibres alimentaires	3,2 g
Protéines	8,4 g
Sel	1,16 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)
Mini 15 g - 160 pièces
(4 poches de 40 pièces par carton)

Palette (H 184 cm / Poids 144 kg)
48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
Soit : mini 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*

→ **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

