

| MINI BURGER |

NATURE

NATURE 15 g
EAN : 3760255970660



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, agent de traitement de la farine : acide ascorbique

Allergènes

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

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	50,5 g 1,8 g
Fibres alimentaires	2,6 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,15 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)



→ **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

