

# PAIN BURGER

## MULTIGRAINES

**Multigraines 80g**

EAN : 3760255970158

**Pain 80 g / pièce**

Diamètre 110 mm

**Multigraines 100g**

EAN : 3760255970165

**Pain 100 g / pièce**

Diamètre 130 mm


**Origine produit**

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

**Composition**

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65, eau, 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, POISSON, MOLLUSQUE, FRUITS À COQUES, SÉSAME, CÉLÉRI, LAIT, ŒUF, MOUTARDE, SOJA, LUPIN, CACAHUÈTE, SULFITES

Valeur nutritionnelle pour 100 g	
Energies	1167 KJ 276 Kcal
Matières grasses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,62 g
Glucides	47,5 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	4,4 g
Protéines	9,0 g
Sel	1,17 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 100 g - 24 pièces (2 poches de 12 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 100 g - 1152 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

