

PAIN BURGER | NATURE BIO



Nature BIO 80g

EAN : 3760255970479



Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm

Nature BIO 100g

EAN : 3760255970486



Pain 100 g / pièce

Diamètre 130 mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ T65*, FARINE DE BLÉ MALTÉ*, FARINE DE BLÉ T150*, eau, levure, huile de colza*, sel de Guérande, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes : alpha amylase, xylanase
*issu de l'agriculture biologique

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	1171 KJ 277 Kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,31 g
Glucides	53,1 g
dont sucres	2,4 g
Fibres alimentaires	3,5 g
Protéines	8,9 g
Sel	1,05 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)



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 huile de palme, sans alcool**

→ **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

