

| PAIN BURGER |

CURRY

GRAINES DE PAVOT



Curry pavot 80 g

EAN : 3760255971056



Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm



Curry pavot 100 g

EAN : 3760255971131



Pain 100 g / pièce

Diamètre 130 mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ, eau, levure, huile de colza, sel, poudre de curry : coriandre moulue, curcuma moulu, MOUTARDE jaune moulue, cumin moulu, piment fort moulu, fenugre moulu, poivre noir moulu, FARINE DE SEIGLE, arômes naturels, graines de pavot bleu

Allergènes

GLUTEN, et traces possibles de MOLLUSQUE, LAIT, ŒUF, MOUTARDE, SOJA

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

DDM (DLUO)

Stockage à température ambiante
Emballage non-ouvert : 23 jours à réception
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
boulangers
- > 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 Kashar
Farine T65 attestée Halal



CONSEIL D'UTILISATION

- > Idéalement utiliser une planche à snacker :
snacker l'intérieur du pain pendant 1 minute

