

| PAIN BURGER |

SPICY

GRAINES DE SARRASIN


Spicy sarrasin 80 g

EAN : 3760255971018


Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm


Spicy sarrasin 100 g

EAN : 3760255971162


Pain 100 g / pièce

Diamètre 130 mm

Origine produit

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

Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ, eau, paprika, poivrons rouges et verts, levain de SEIGLE dévitalisé, dextrose, extrait de levure, ail, piment, poivre, origan, levure, huile de colza, sel, FARINE DE SEIGLE, arômes naturels, graines de sarrasin concassées

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1130 KJ 267 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2,7 g 0,49 g
Glucides dont sucres	49,9 g 2,7 g
Fibres alimentaires	4,0 g
Protéines	8,7 g
Sel	1,15 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 Kashér
Farine T65 attestée Halal


CONSEIL D'UTILISATION

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