

# | PAIN BURGER MULTIGRAINES |

## VERT ÉPINARD



### Epinard 80 g

EAN : 3760255970233



### Pain 80 g / pièce

Diamètre 110 mm



### Epinard 100 g

EAN : 3760255970974



### Pain 100 g / pièce

Diamètre 130 mm

### Origine produit

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

### Composition

Ingrédients : FARINE DE BLÉ, eau, poudre d'épinard levure, huile de colza, sel, FARINE DE SEIGLE, arômes naturels, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, pavot bleu

### Allergènes

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

### Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1192 KJ 259 Kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	3,6 g 0,42 g
Glucides dont sucres	45,7 g 4,0 g
Fibres alimentaires	5,1 g
Protéines	8,4 g
Sel	1,010 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)



- > **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 Kasher**  
**Farine T65 attestée Halal**



### CONSEIL D'UTILISATION

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