

| PAIN BURGER | CURRY PAVOT XL

 Curry pavot 100g
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, FARINE fermentée, levain de germe de BLE dévitalisé, poudre d'acérola, poudre de curry: coriandre moulue, curcuma moulu, MOUTARDE jaune moulue, cumin moulu, piment fort moulu, fenugrec moulu, poivre noir moulu, ail moulu, fenouil moulu, graines de pavot bleu.

Allergènes

GLUTEN et traces possibles de MOLLUSQUE, SESAME, LAIT, OEUF, MOUTARDE.

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Energies	1086 KJ 257 Kcal
Matières grasses	2.5g
dont acides gras saturés	0,32g
Glucides	48.6g
dont sucres	1.8g
Fibres alimentaires	3.2g
Protéines	8.4g
Sel	1.16g

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 (L59.5 x l 39.5 x H13 cm / Poids Net : 2400g)
Pain 100 g - 24 pièces (2 poches de 12 pains par carton).

Palette (H 170 cm / Poids Net: 115.20kg, 159Kg brut).

48 cartons par palette (12 couches de 4 cartons)
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 Kasher
Farine T65 attestée Halal



CONSEIL D'UTILISATION



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

Code Douanier : 19059030

Code interne : ART00139