

BOULART®

# NOUVEAU PETIT BURGER ARTISAN.



Un pain  
**plus léger**,  
mais tout aussi  
polyvalent.





# PETIT PAIN BURGER ARTISAN

Notre pain burger est maintenant disponible dans un plus petit format. Tranché et avec moins de mie, il est plus léger, mais tout aussi polyvalent.

**Code produit:** 13714

**Saveur:**  Original

**Unités caisse:** 110

**Durée de vie:** 270 jours / 9 mois

**Calories par portion de 60 g:** 140

**Poids:** 2.1 oz / 60 g / 0.13 lb

|                  | MINIMUM        | CIBLE          | MAXIMUM        |
|------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>LONGUEUR</b>  | 8.5 cm / 3.35" | 9 cm / 3.54"   | 9.5 cm / 3.74" |
| <b>LARGEUR</b>   | 8.5 cm / 3.35" | 9 cm / 3.54"   | 9.5 cm / 3.74" |
| <b>ÉPAISSEUR</b> | 3 cm / 1.18"   | 3.5 cm / 1.38" | 4 cm / 1.57"   |

## INSTRUCTIONS DE CUISSON:

Ce produit est 100% cuit et congelé.

**Méthode suggérée:**

Décongelez le produit. Séparez le pain et le mettre au grille-pain ou placez-le sur le grill avec un peu de beurre pour 2 à 3 minutes.

Vous pouvez aussi le cuire au four à 375°F/190°C pour 5 minutes.

## ALLÉGATIONS:

Faible en gras  
Sans sucre ajouté  
Bonne source de fer  
Sans additif ni agent de conservation  
Sans gras trans  
Végétarien/Végétalien



**BOULART®**

Pour en connaître davantage sur nos produits ou pour toutes questions, visitez:

[boulart.com](http://boulart.com)

## CONTACTEZ-NOUS:

T 1 866 631 4040

E [info@boulart.com](mailto:info@boulart.com)