



Biscuiterie  
Artisanale  
du Périgord



## FICHE TECHNIQUE

### PAIN D'ÉPICE FIGES NOIX

**POIDS NET :** 80g

**Durée de vie :** 3 mois

**Ingrédients :** Miel, farine, lait, figes et noix 21%, beurre, sucre, bicarbonate, sel, cannelle, grains d'anis, gingembre, 4 épices

**Informations :** Fabriqué sans colorant, sans conservateur et garanti sans O.G.M

**Origine :** Elaboré à SARLAT en Périgord avec des fruits de la région

**Saveur :** Pain d'épice moelleux avec des morceaux de figue et de noix (SPECIAL FOIE GRAS)

**Gencod :** 3549 170001 099

**Conditionnement :** Sachet neutre, fermeture flowpack, étiquette  
Carton de 50 unités

**Dimensions carton :** 380x250x240

**Poids carton :** 4.700 kg

**Palettisation :** 80x120

**Nombre de cartons / couche :** 9

**Nombre de couches / palette :** 6