

ARC EN CIEL BAKERY



SPECIALISTE DU PAIN PITA
DEPUIS 1992

SARL ARCL EN CIEL - 76 rue des Roches 93100 Montreuil
01 41 50 77 77 - 07 56 97 26 26 - contact@aecbakery.fr
WWW.AECBAKERY.FR



PAIN PITA NATURE

14 cm 100g / 10cm 35g / 6cm 30g

Composition et Informations

Farine de blé complet, Eau, Sucre, Sel, Levure.

Conservateur : propionate de calcium.

Allergènes : Gluten de blé.

Convient aux végétaliens.

DLUO : 3 mois sous atmosphère protectrice et 5 jours en frais

Conditionnement et Palettisation

14cm de diamètre 100g

UV par paquet 4

UV par carton 48

Poids brut par carton

4,8 Kg

Cartons par couche 5

Couches par palette 10

Dimensions carton : 470
X 300 X 230 (mm)

10cm de diamètre 35g

UV par paquet 4

UV par carton 48

Poids brut par carton

1,68 Kg

Cartons par couche 12

Couches par palette 10

Dimensions carton 400
X 200 X 100 (mm)

6cm de diamètre 30g

UV par paquet 8

UV par carton 48

Poids brut par carton

1,44 Kg

Cartons par couche 12

Couches par palette 10

Dimensions carton 400
X 200 X 100 (mm)

Mise en oeuvre

Humectez le pain, puis réchauffer 30sec au micro-ondes.

Dégustez la en accompagnement d'un plat., ou découpez le bord de la Pita, et garnissez la selon vos envies.

Valeurs Nutritionnelles pour 100g :

Energie : 1080kJ/255kcal - Matières grasses : 1,3g dont saturés : 0,2g - Glucides 50g dont sucres 8,3g - Protéines : 9,6g - Sel 0,99 - Fibres alimentaires 3,2g.



PAIN PITA CÉRÉALES

14 cm 100g / 10cm 30g / 6cm 20g

Composition et Informations

Farine de blé complet, Eau, Sucre, Sel, Levure.

Conservateur : propionate de calcium.

Allergènes : Gluten de blé.

Convient aux végétaliens.

DLUO : 3 mois sous atmosphère protectrice et 5 jours en frais

Mise en oeuvre

Humectez le pain, puis réchauffer 30sec au micro-ondes.

Dégustez la en accompagnement d'un plat., ou découpez le bord de la Pita, et garnissez la selon vos envies.

Valeurs Nutritionnelles pour 100g :

Energie : 957kJ/228kcal - Matières grasses : 1,2g dont saturés : 0,3g - Glucides 54g dont sucres 8g - Protéines : 9,9g - Sel 0,99 - Fibres alimentaires 6g.

Conditionnement et Palettisation

14cm de diamètre 100g	10cm de diamètre 35g	6cm de diamètre 30g
UV par paquet 4	UV par paquet 4	UV par paquet 8
UV par carton 48	UV par carton 48	UV par carton 48
Poids brut par carton 4,8 Kg	Poids brut par carton 1,68 Kg	Poids brut par carton 1,44 Kg
Cartons par couche 5	Cartons par couche 12	Cartons par couche 12
Couches par palette 10	Couches par palette 10	Couches par palette 10
Dimensions carton : 470 X 300 X 230 (mm)	Dimensions carton 400 X 200 X 100 (mm)	Dimensions carton 400 X 200 X 100 (mm)



CRÉATION DU COMPTE CLIENT

Pour créer un compte client ? C'est facile ! Envoyez nous
par mail

- Le nom de votre société.
- Le nom de commerce (si différent)
- L'adresse et horaire de livraison
- Un numéro de téléphone ainsi qu'une adresse mail de contact
- Un extrait de KBIS de moins de 3 mois

à [**contact@aecbakery.fr**](mailto:contact@aecbakery.fr)

COMMANDE & LIVRAISON



Pour passer commande rien de plus simple !

Envoyez nous un mail avec

- Votre nom de commerce
- La date et l'adresse de livraison (commande a J+2 de préférence)
- La quantité, le type de Pita et l'emballage (frais ou longue conservation)
- Possibilité de fixé des commandes a l'avance.

Note équipe se mobilise pour confectionner, et vous livrer du pain Pita du Dimanche au Vendredi. Franco de port dès 30€ en région parisienne.

à [**commande@aecbakery.fr**](mailto:commande@aecbakery.fr)

**POUR TOUT AUTRE
INFORMATION N'HÉSITÉZ
PAS A PRENDRE CONTACT :**

**SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.AECBAKERY.FR**

**PAR TÉLÉPHONE
01 41 50 77 77 - 07 56 97 26 26**

**OU PAR MAIL
CONTACT@AECBAKERY.FR**

A TRÈS VITE CHEZ
ARC EN CIEL
PITA BAKERY