



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 97 KAMUT (KHORASAN) 500 g



Applicable pour [ABBO1LN05021] KAMUT (KHORASAN) 500 g

Ingrédients Farine de KHORASAN (GLUTEN)*, eau, levain de KHORASAN (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain ancestral au blé ancien Khorasan. Couleur dorée, légèrement jaune/orange. Croûte légère. Pain cuit sur pierre. Poids: 800G.

Caractéristiques Pain à la mie souple et légère. Goût suave, rond en bouche. Belle couleur orangée. Faible en gluten.

Diététique Pain très riche en valeurs nutritionnelles grâce à son grain antique complet, riche en AO (lutéine), en Phosphore, Fe, Mg et Ca + prébiotiques. Faible en gluten

Accompagnements Se mange seul ou avec un peu de beurre. Accompagne à merveille tous vos repas. Délicieux avec des pâtés végétaux.

Instructions consommateurs A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine + sac en lin ou en coton.

Valeurs Nutritionnelles 100 g			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	749 kJ / 179 Kcal	9 %	dont Sucre :	1.1 g	1.2 %
Matières grasses :	1.9 g	2.7 %	Fibres :	2 g	8 %
dont acides gras Saturés:	0.4 g	2 %	Protéines :	7.6 g	15 %
Glucide :	31 g	11 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 97**
KAMUT (KHORASAN) 500 g**DLUO**

J+ 4

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits a coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

Emballage

Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire en regard des règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011.

Toxines

L'ensemble de nos produits satisfont aux exigences reprises dans le règlement CE 1881/2006.

Métaux lourds / Pesticides

L'ensemble de nos produits sont fabriqués au départ de matières premières pour lesquelles nos fournisseurs se sont engagés à satisfaire aux exigences légales nationales et européennes en vigueur, notamment la biogarantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96

Sales +32(0)2.249.90.90