



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE
LE PAIN

Fiche technique n° : 16 ARDENNAIS Levain



Applicable pour [ABBO1LN00124] ARDENNAIS 800g,
[ABBO1LN00121] ARDENNAIS 500g

Ingrédients Farines* (FROMENT, SEIGLE vert*) (GLUTEN), eau, levain de FROMENT (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rond, cuit sur pierre. Parsemé de farine. Trois entailles (grignes) diagonales. Couleur brun foncé doré. Poids: 500G et 800G.

Caractéristiques Mie foncée serrée. Goût particulier prononcé du seigle vert avec une légère saveur acidulée du levain (digestibilité et assimilation optimales).

Diététique Pain riche en fibres, blés anciens riches en Mg, Fe, Mg, Se. Protéines de haute qualité, haute digestibilité. Prébiotiques du levain.

Accompagnements Idéal pour accompagner les huîtres, les poissons fumés et tous les fruits de mer. Excellent pour accompagner les plats végétariens.

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

<u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u>			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	900 kJ / 215 Kcal	11 %	dont Sucre :	1.5 g	1.7 %
Matières grasses :	2.5 g	3.6 %	Fibres :	5.2 g	21 %
dont Saturé :	0.6 g	3 %	Protéines :	6.5 g	13 %
Glucide :	41 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 16**
ARDENNAIS Levain**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"/>
Œufs	<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 à coque	<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	<1.000 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