



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.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>			<b>% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.</b>		
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 acides gras Saturés :	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