



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 16

### ARDENNAIS Levain BA CUIT S/PIERRE



**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.

#### **Valeurs Nutritionnelles 100 g**

% 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 &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 16  
ARDENNAIS Levain BA CUIT S/PIERRE

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 à 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