



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 69  
**FICELLE EPEAUTRE FIGUES & NOIX**



**Applicable pour** [ ABPB1LN03815] FICELLE ÉPEAUTRE FIGUE & NOIX 220gr

**Ingrédients** Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, eau, cerneaux de NOIX belges (FRUITS A COQUE)\*, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, figues\*, pruneaux\*, raisins\*, abricots\*, sel marin  
\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Ficelle parsemée de farine, noix apparentes. Grigne centrale. Couleur brun foncé doré.

**Caractéristiques** Mie foncée, alvéolée. Goût doux des figues et noix torréfiées. Teneur élevée en figues et noix, subtilité des prunes et raisins sultanas. Levain au blé ancien.

**Diététique** Ficelle aux blés anciens riche en protéines et en fibres. Bas en gluten.

**Accompagnements** Idéal pour accompagner tous vos fromages ou à déguster avec une fine couche de beurre au lait cru.

**Instructions consommateurs** A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine.

<b><u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u></b>		% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.	
Energie :	481 kJ / 115 Kcal	5.8 %	dont Sucre : 8.7 g 9.7 %
Matières grasses :	5.9 g	8.4 %	Fibres : 2.4 g 9.6 %
dont acides gras Saturés:	0.5 g	2.5 %	Protéines : 1.7 g 3.4 %
Glucide :	13 g	4.8 %	Sel: 0 g 0 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 69  
FICELLE EPEAUTRE FIGUES & NOIX

**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 checked="" 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.

**Contact Qualité / Urgence**

Quality +32(0)2.249.90.96  
Sales +32(0)2.249.90.90