



BE-BIO-03

terre & pain  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 9 FLEUR D'EPEAUTRE Levain



### Applicable pour

[ ABBO1LN04024 ] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 800g,  
[ ABBO1LN04021 ] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 500g,

### Ingrédients

Farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)\*, sel marin  
*\* issue de l'agriculture biologique*

### Aspect Visuel

Pain ovale, type bouleau ou sous forme de baguette. Cuit sur pierre. Couleur brun clair doré. Parsemé de farine. Grande grigne centrale. Poids pains: 500g et 800gr

### Caractéristiques

Mie alvéolée et légère typique de levain. Goût spécifique de l'épeautre (noisettes) et légèrement acidulé du levain (digestibilité et assimilation optimales).

### Diététique

Pain très digeste, plus faible en gluten que le blé. Pain diététique riche en prébiotiques.

### Accompagnements

Base et accompagnement de tous vos repas sains. Parfait pour les bruschetta et crostini. Idéal pour diètes pauvres en fibres.

### Instructions consommateurs

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

### Valeurs Nutritionnelles 100 g

Energie : 808 kJ / 193 Kcal 9.7 %  
Matières grasses : 1 g 1.4 %  
dont Saturé : 0.02 g 0.1 %  
Glucide : 40 g 15 %

### % des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal

dont Sucre : 0.1 g 0.1 %  
Fibres : 1.1 g 4.4 %  
Protéines : 6 g 12 %  
Sel: 0 g 0 %



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain** &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN**Fiche technique n° : 9**  
**FLEUR D'EPEAUTRE 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"/>
Oufs	<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	<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