



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 9
FLEUR D'EPEAUTRE Levain



Applicable pour

[ABBO1LN04024] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 800g, [ABPB1LN00418] BAGUETTE LEVAIN Grande 300g, [ABBO1LN04021] FLEUR d'ÉPEAUTRE LEVAIN 500g,

Ingédients

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'abris de la chaleur, dans son emballage d'origine.

Valeurs Nutrimationnelles 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

Traitements

Cuisson

Conservation

à 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 (aérobio 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