



BE-BIO-03



## 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,

### 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

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

Energie : 808 kJ / 193 Kcal **9.7 %**

dont Sucre : 0.1 g **0.1 %**

Matières grasses : 1 g **1.4 %**

Fibres : 1.1 g **4.4 %**

dont Saturé : 0.02 g **0.1 %**

Protéines : 6 g **12 %**

Glucide : 40 g **15 %**

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"/>
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	<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