



BE-BIO-03

**terre**  
**Pain** &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 6 FROMENT COMPLET Levain



**Applicable pour** [ ABBO1LN01624 ] FROMENT COMPLET LEVAIN 800g,  
[ ABBO1LN01621 ] FROMENT COMPLET LEVAIN 500g

**Ingrédients** Farine Froment (GLUTEN)\* , Eau, levain de FROMENT, Sel marin  
\* issue de l'agriculture biologique

**Aspect Visuel** Pain rond cuit sur pierre, couleur noisette. Levain aux blés anciens permettant une digestibilité et assimilation optimales! VRAI PAIN D'AUTREFOIS! Poids: 800g.

**Caractéristiques** Mie alvéolée et ferme typique des blés anciens. Couleur brun clair. Croûte gourmande. Pain complet par excellence : DU CHAMPS A VOTRE ASSIETTE!

**Diététique** Pain complet aux blés anciens, présence du germe du blé moulu sur pierre.

**Accompagnements** Absolument avec tous vos mets préférés.

**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 :	1168 kJ / 279 Kcal	14 %	dont Sucre :	0.8 g	0.9 %
Matières grasses :	2 g	2.9 %	Fibres :	12 g	48 %
dont Saturé :	0.3 g	1.5 %	Protéines :	12 g	24 %
Glucide :	59 g	22 %	Sel:	0.02 g	0.2 %



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

## Fiche technique n° : 6 FROMENT COMPLET 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"/>
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 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"/>

### 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