



BE-BIO-03

terre
Pain &
LAVIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 18

PAIN aux OLIVES KALAMATA LEVAIN BA CUIT S/ PIERRE



Applicable pour [ABPB1LN00317] BAGUETTE OLIVES LEVAIN, [ABBO1LN08420] OLIVES KALAMON ÉPEAUTRE 450g,

Ingrédients Olives noires*, farine d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, eau, levain d'EPEAUTRE (GLUTEN)*, sel marin
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Pain rectangulaire ou en forme baguette. Cuit sur pierre. Parsemé de farine. Grignes en damier. Poids pain: 450G. Poids baguette: 300G.

Caractéristiques Mie couleur aubergine dorée, alvéolée. Goût provençal des olives méditerranéennes. Digestibilité et assimilation optimales grâce au levain aux blés anciens.

Diététique Pain riche en olives noires aux vertus antioxydantes et anticancer.

Accompagnements Tous plats estivaux, salades, grillé avec un filet d'huile d'olives en fait un parfait hors-d'œuvre. Délicieux pour accompagner vos fromages préférés.

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 :	858 kJ / 205 Kcal	10 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	6.1 g	8.7 %	Fibres :	1.9 g	7.6 %
dont Saturé :	0.7 g	3.5 %	Protéines :	4.9 g	9.8 %
Glucide :	31 g	11 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03



Fiche technique n° : 18

PAIN aux OLIVES KALAMATA LEVAIN BA CUIT S/ PIERRE**DLUO**

J+ 4

OGM

Non

Irradié

Non

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise
-----------	---------	------------------	------------

Critères microbiologiques

GAM (aérobie mésophile)	<10 000 ufc/g
Levure et moisissures	<1000 ufc/g

Gluten	☒	☒	☒
Crustacé	☐	☐	☐
Oeufs	☐	☒	☒
Poisson	☐	☐	☐
Arachides	☐	☐	☐
Soja	☐	☒	☒
Lait	☐	☒	☒
Fruits a coques	☐	☒	☒
Céleri	☐	☐	☐
Moutarde	☐	☐	☐
Sésame	☐	☒	☒
Sulfites(E220-E227) (>10ppm)	☐	☐	☐
Lupin	☐	☐	☐
Mollusques	☐	☐	☐

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