



BE-BIO-03

terre
Pain &
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 62
PAVE BIOBATTÀ FROMENT LEVURE



Applicable pour [ABPB1LR01312] PAVE BIOBATTÀ FROMENT 150 g,

Ingrédients Farine de FROMENT (GLUTEN)*, eau, sel marin, levure
* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel Ciabatta Bio de 15 cm, assez plate. Cuite sur pierre. Belle croûte dorée laissant apparaître les alvéoles du pain.

Caractéristiques Mie blonde et légère, alvéolée. Goût typique de la ciabatta et de son huile d'olives. Longue Fermentation, sans levain.

Diététique Contient moins de gluten que le blé, riche en fibres (Farine d'Epeautre T80 semi-complète). Riche en Fe, Manganèse, VitB3 et Phosphore.

Accompagnements Agrémente tous vos repas. Idéal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux pour crostini et bruschette.

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

<u>Valeurs Nutritionnelles 100 g</u>			% des Repères Nutritionnels (GDA) 2000 Kcal.		
Energie :	875 kJ / 209 Kcal	10 %	dont Sucre :	0.1 g	0.1 %
Matières grasses :	1.9 g	2.7 %	Fibres :	1.2 g	4.8 %
dont acides gras Saturés:	0.1 g	0.5 %	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° : 62
PAVE BIOBATTÀ FROMENT LEVURE

DLUO J+ 2 **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"/>

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, notamment la bio garantie.

Contact Qualité / Urgence

Quality +32(0)2.249.90.96
 Sales +32(0)2.249.90.90