



BE-BIO-03

terre  
Pain &  
LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 61  
PICCOLO BIOBATTÀ FROMENT LEVURE



**Applicable pour** [ ABPB1LR09912] PICCOLO BIOBATTÀ FROMENT 150 g,

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

**Aspect Visuel** Ciabatta Bio de forme rectangulaire, 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. Gains moulus sur place. 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.

<b>Valeurs Nutritionnelles 100 g</b>			% 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 Saturé :	0.1 g	0.5 %	Protéines :	6 g	12 %
Glucide :	40 g	15 %	Sel:	0 g	0 %



BE-BIO-03

terre & Pain  
 LA VIE, LA TERRE, LE PAIN

Fiche technique n° : 61  
**PICCOLO 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