



BE-BIO-03

BONPAIN®

Fiche technique n° : 6 BLÉ ANCIEN COMPLET Levain CS/ P BIO



Applicable pour [10000] BLÉ ANCIEN COMPLET LEVAIN 800g, [20000] BLÉ ANCIEN COMPLET LEVAIN 800g, [30000] BLÉ ANCIEN COMPLET LEVAIN 800g,

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.

Valeurs Nutritionnelles 100 g % 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 %

DLUO J+ 4 **OGM** Non **Irradié** Non

TERRE & PAIN SA « BONPAIN » - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio



BE-BIO-03

BONPAIN®

Fiche technique n° : 6 BLE ANCIEN COMPLET Levain CS/ P BIO

Traitement

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Productio n	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

TERRE & PAIN SA « BONPAIN » - Rue du bassin Collecteur 7 – 1130 Haren (Bruxelles)

BE 1007 245 822 – Tel : +32 2 249 90 90 – sales@bonpain.bio