



BE-BIO-03

**terre
& PAIN**

S.A.

**Fiche technique n° : 63
BIOBATTA FROMENT LEVURE**



Applicable pour

[10670] BIOBATTA FROMENT 300 g, [10680] BIOBATTA PAVÉ FROMENT 150 g, [20670] BIOBATTA FROMENT 300 g, [20680] BIOBATTA PAVÉ FROMENT 150 g, [30670] BIOBATTA FROMENT 300 g, [30680] BIOBATTA PAVÉ FROMENT 150 g,

Ingédients

Farine de FROMENT (GLUTEN)*, eau, sel marin, levure

* issue de l'agriculture biologique

Aspect Visuel

Ciabatta Bio de 50 cm de forme rectangulaire, assez plate. Cuite sur pierre. Belle croûte dorée laissant apparaître les aveloëles du pain.

Caractéristiques

Mie blonde et légère, avelolée. 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

Agrémentez tous vos repas. Ideal pour sandwiches. Les enfants adorent! Délicieux pour crostini et bruschette.

Instructions consommateurs

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

Valeurs Nutritionales 100 g

% des Repères Nutritifs (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**
S.A.**Fiche technique n° : 63
BIOBATTA FROMENT LEVURE**DLUO

J+ 2

OGM

Non

Irradié

NON

Traitements

Cuisson

Conservation

a T° ambiante

Allergènes (suivant directive 2007/68 CE)

Présent :	Produit	Ligne Production	Entreprise	<u>Critères microbiologiques</u>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GAM (aérobiose mésophile) <10 000 ufc/g
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Levure et moisissures <1000 ufc/g
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 à 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, notamment la biogarantie.

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