



BE-BIO-03

# terre & PAIN

S.A.

## Fiche technique n° : 63 BIOBATTÀ FROMENT LEVURE



### Applicable pour

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

### Ingrédients

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 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

Agrémenté 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.

### Valeurs Nutritionnelles 100 g

% 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 %

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

**terre  
& PAIN** S.A.**Fiche technique n° : 63  
BIOBATTÀ FROMENT LEVURE****DLUO**

J+ 2

**OGM**

Non

**Irradié**

NON

**Traitement**

Cuisson

**Conservation**

à 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 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"/>

**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 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