

Land Farm & Men SA

TVA BEo 563 746 479

moira.luisetto@landfarmandmen.be

0032 477 59 48 22

Siège social:

Montegnet 23
5370 Havelange

Siège d'exploitation:

Rue du Tronquoy 10
5380 Noville les Bois



Fiche produit
Quinoa
Origine : Belgique

GRAINES
DE
CURIEUX

Visuel:



Sachet de 500g



Grains de quinoa



Sac de 5 Kg



Sac de 20 Kg

Données:

Produit	Quinoa
	Code-barre
Sachet de 500g	5425038000016
Caisse de 12 sachets de 500 g	5425038000047
Sac de 5 Kg	5425038000023
Sac de 20 Kg	5425038000238
Région d'origine	Belgique
Dernière mise à jour	13/02/19
Ce produit est	Biologique, non OGM, non irradié

Production:

Ingrédients	Quinoa biologique
Additifs	Pas d'additifs
Procédé de fabrication	Séchage, Tri et ensachage final

Propriétés sensorielles:

Odeur	Spécifique au produit, odeur noisette
Couleur	Couleur sable
Apparence	Grains entiers

GRAINES
DE
CURIEUX

Emballage :

Quantités nettes	0,5 kg; 5 kg et 20 kg
Type d'emballage	Sac en papier Kraft pour les 500g et sac en papier double pour les 5 et 20 Kg

Conservation:

Conditions de stockage	Environnement frais, sec, à l'abri des nuisibles
Date de durabilité minimale garantie à la livraison	90 jours
Date de Durabilité Minimale	24 mois

Valeurs nutritionnelles (par 100 g de produit):

(Apport de Référence selon le règlement européen CE1169/2011)

Energie (kJ/kcal)	1418 kJ / 339 kcal (16,95 % de 2000 kCal)
Matières grasses (g)	4,7 g (6,7%)
Dont saturées (g)	0,57 (2,9%)
Glucides (g)	58,67 (22,6%)
Dont sucres (g)	2,81 (3,2%)
Dont fibres (g)	12,5 ("Riche en fibres" sur base du CE1924/2006)
Protéines (g)	10 (20,0%)
Sel (mg)	< 0,02 g/100g (0,3%)
Fibres alimentaires (g)	12,5
Humidité (%)	Maximum 14%
Minéraux (mg/100g) (% des Valeurs Nutritionnelles de Référence VNR selon CE1169/2011)	<p>Calcium (Ca): 119,2 (14,9%) Fer (Fe): 5,3 (37,8%) Potassium (K): 752,7 (37,6%) Zinc (Zn): 1,6 (16%)</p> <p>Phosphore (P): 468,5 (66,9%) Magnésium (Mg): 254,3 (67,8%) Manganèse (Mn): 2,8 (140%) Cuivre (Cu): <10 VNR=1mg</p>

<i>Vitamines (mg/100g)</i> (% des Valeurs Nutritionnelles de Référence VNR selon CE1169/2011)	<i>B1 Thiamine: 0,27 (24,8%)</i> <i>B2 Riboflavine: <1 VNR=1,4mg</i> <i>B3 Niacine: 0,32 (1,99%)</i> <i>E alpha tocoferol: 1,41 (11,75%)</i>
<i>Dont graisses saturées (g)</i>	<i>0,57 (2,9%)</i>
<i>Dont graisses mono-insaturées (g)</i>	<i>1,30</i>
<i>Dont graisses poly-insaturées (g)</i>	<i>2,97</i>

Propriétés physico-chimiques:

Humidité	Maximum 12%
----------	-------------

Liste des allergènes majeurs:

- Présence = +
Absence = -
Statut inconnu = ?
Contamination croisée possible = ~

Céréales avec gluten	<5 mg/kg	Crustacés et dérivés	-
Oeufs et dérivés	-	Poissons et dérivés	-
Soja et dérivés	-	Sésame et dérivés	-
Lait	-	Fruits à coques	-
Céleri	-	Moutarde	-
Sulfite (E220-E228)	-	Lupin	-
Mollusques	-	Arachides	-

Acceptable dans les régimes alimentaires :

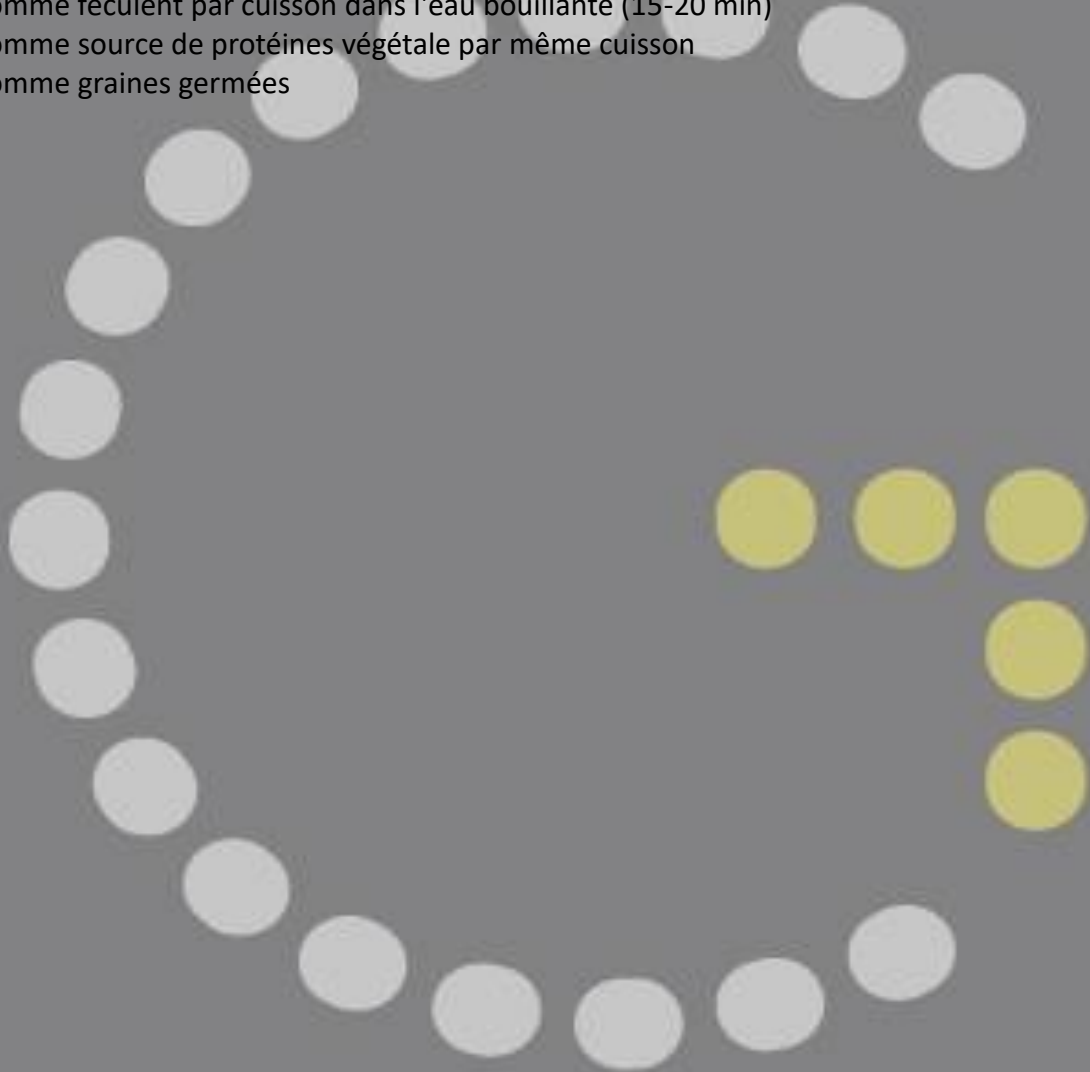
Végétariens	OUI
Végétaliens	OUI
Lacto-végétariens	OUI

Utilisation du produit/conseils d'utilisation :

Le quinoa doit être rincé avant et après cuisson pour garantir une saveur sans amertume

Les grains de quinoa peuvent être utilisés des manières suivantes :

1. comme féculent par cuisson dans l'eau bouillante (15-20 min)
2. comme source de protéines végétale par même cuisson
3. comme graines germées



GRAINES
DE
CURIEUX