

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
Petit épeautre BIO

GRAINES
DE
CURIEUX

Visuel:



GRAINES
DE
CURIEUX

Données:

Produit	Grains secs de petit épeautre
Code-barre	
Sachet de 500g	5425038000436
Caisse de 12 sachets de 500 g	5425038000443
Sac de 5 Kg	5425038000450
Sac de 20 Kg	5425038000467
Certification biologique	BE-BIO-03
Région d'origine	Belgique
Dernière mise à jour	13/02/19
Ce produit est	Biologique, non OGM, non irradié

Production:

Ingrédients	Petit épeautre biologique
Additifs	Aucuns
Procédé de fabrication	Nettoyage, décorticage

GRAINES
DE
CURIEUX

Propriétés sensorielles:

Odeur	Céréale fraîche, typique, sans odeur étrangère
Couleur	Bruns clairs
Apparence	Grains entiers.

Emballage :

Quantités nettes	0,5 kg, 5 kg et 20 kg
Type d'emballage	Sac en papier Kraft avec fenêtre de visibilité 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	14 mois

Valeurs nutritionnelles (par 100 g de produit):

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

Energie (kJ/kcal)	1432 Kj-339 Kcal
Graisses:	3,8g
Dont saturées (g)	0,7g
Glucides (g)	59g
Dont sucres (g)	2g
Protéines (g)	12g
Sel (mg)	<0.01g
Fibres alimentaires (g)	11g

Minéraux (mg/100g) (% des Valeurs Nutritionnelles de Référence VNR selon CE1169/2011)	Calcium (Ca): 24mg Fer (Fe): 4,1mg Potassium (K): 424 mg Zinc (Zn): 4,4mg Phosphore (P): 440 mg Magnésium (Mg): 120 mg Manganèse (Mn): 5mg Cuivre (Cu): 0,6mg
Vitamines (mg/100g) (% des Valeurs Nutritionnelles de Référence VNR selon CE1169/2011)	B1: 0,37mg B5: 0,8mg PP: 5,2mg

Propriétés physico-chimiques:

Humidité	Maximum 14%
----------	-------------

Liste des allergènes majeurs:

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

Céréales avec gluten	+	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
Sans gluten	NON

Utilisation du produit/conseils d'utilisation :

Le petit épeautre peut aisément remplacer le riz, les pâtes ou le blé. Que ce soit en salade, taboulé, en gâteau, en crêpe, accompagné de légumes ou de viande, en farine ou en grains secs, il est à peu près sûr de plaire à tous.

Préparation

Prévoir environ un verre de céréales par personne. Faire tremper pendant une nuit. Jeter ensuite l'eau de trempage. Verser le petit épeautre dans 3 fois son volume d'eau froide salée et cuire durant minimum 20min après ébullition.

GRAINES
DE
CURIEUX