

RésALIS

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PAIN SEMI-COMPLET BIO 1 KG

Marque commerciale	Description produit	Ingrédients / composition
L'éco-pain bio	Pain semi-complet bio au levain naturel et cuit au four chauffé au bois avec une farine de type 80 écrasée à la meule de pierre	Eau Farine T 80 Sel (18 g au kg de farine) Levain naturel Sans additif et sans gluten ajouté
Spécification / désignation / label	Origine des matières premières	Origine transformation
Certification biologique par ECOCERT	Farine biologique de la ferme de Chassagne en Charente Sel de l'Île de Ré Eau potable de l'adduction	Département des Deux Sèvres (Pougne Hérisson)
Poids net moyen	Poids fixe	Conservation
1 kg		2 à 3 jours à température ambiante ou dans un local frais
Cuisson	Conditionnement	Gamme produit
Estampille / numéro d'agrément	Votre référence article	Label
		AB
Période de disponibilité	Ingrédients à risque allergène	Alimentation filière animale
Toute l'année	Farine (mais aucun ajout de gluten à la farine et sans autre additif)	
Normes microbiologiques	Valeur nutritionnelles moyennes pour 100 g	Valeur énergétique
Le levain utilisé pour la fermentation est une fermentation principalement lactique qui permet à notre corps d'assimiler les nutriments présents dans la farine bise, ce que ne permet pas la levure de boulanger.	Protéine : 9 g Glucides : 53 g Lipides : 0.3 g Fibres : 4.2 g	240 kcal 1004 kj