

---

## **Présentation**

### **Fournisseur**

BIOGASCOGNE  
SAS DU MAIL  
"Haubelon" 32330 Lagraulet du Gers  
Tel : 05.62.29.18.87  
E-mail : contact@biogascogne.com

### **Description**

Le haricot rouge est de couleur bordeaux. Il mesure environ 10mm de long et 5mm de large.

### **Ingrédients**

100% Haricot rouge

### **Processus de fabrication**

Récolte → Nettoyage/triage → Inertage → Stockage → Conditionnement → Expédition

### **Origine**

Sud-Ouest, France

### **Caractéristiques physique et nutritionnelles**

Taux humidité : ≤ 14%

<b><u>Valeur énergétiques :</u></b>	Moyenne pour 100g
Matière grasses	1329 kJ/ 315 kcal
Dont acides gras saturés	1.06
Glucides	0.15
Dont sucre	46.1
Protéines	2.1
Fibres	22.5
Sel	15.2
	0.03

### **Certification**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié selon de règlement CE n°834/2007 par ECOCERT SAS FR-BIO-01.

### **Conditions de conservation du produit :**

À conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

### **Conditionnements**

Sac de 5kg, de 25kg ou big-bag

### **DDM**

2 ans après récolte

### **Garanties**

#### **OGM**

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

#### **Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités**

Absence

#### **Allergènes**

100% sans allergène

Filière garantie 100% sans gluten

Absence de graines toxiques.