

Présentation

Fournisseur

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

Description

Le flageolet est une variété de haricot blanc mince, petit et aplati, de couleur vert pâle à la saveur subtile et à la texture moins farineuse que la plupart des autres légumineuses. Il mesure environ 10mm de long et 5mm de large.

Ingrédients

100% Flageolet

Processus de fabrication

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

Origine

Sud-Ouest, France

Caractéristiques physique et nutritionnelles

Taux humidité : ≤ 14%

<u>Valeur énergétiques :</u>	Moyenne pour 100g
Matière grasses	1320 kJ/ 315 kcal
Dont acides gras saturés	2.6
Glucides	0.35
Dont sucre	42.1
Protéines	2
Fibres	19.1
Sel	23.4
	0.02

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 5kg, Sac 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.