
Présentation

Fournisseur

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

Description

Le pois cassé est obtenu après avoir débarrassé de sa peau le petit pois sec.
De couleur vert ou jaune, d'environ 10mm de diamètre.

Ingrédients

100% Pois

Processus de fabrication

Récolte → Nettoyage/triage → Inertage → Stockage → Casserie → Triage → Trieur optique →
Conditionnement → Expédition

Origine

Sud-Ouest, France

Caractéristiques physique et nutritionnelles

Taux humidité :

<u>Valeur énergétiques :</u>	Moyenne pour 100g
Matière grasses	1.44 g
Dont acides gras saturés	0,23 g
Glucides	52 g
Dont sucre	2,75 g
Protéines	22,80 g
Fibres	15,80 g
Sel	0,05 g

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 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 allergènes

Filière garantie 100% sans gluten

Absence de graines toxiques.