



Fiche technique

CREME DE QUINOA BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	La crème de quinoa* est obtenue par pré-cuisson et mouture de la graine de quinoa* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Quinoa* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : poudre beige –blanche Odeur : typique, sans autre odeur Goût : typique, sans autre odeur
Analyse nutritionnelle :	Protéines : 10,8 g Lipides : 6,4 g Glucides : 70,4 g Valeur énergétique : 1617 kJ soit 382 kcal
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Sac papier
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (<12°C)
DLV :	Min. 12 mois
Origine graine :	Bolivie
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net