



Fiche technique

SON DE BLE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	<p>Le son de blé* est une excellente source de fibres, de protéines et de minéraux. Il provient des enveloppes externes du grain de blé. Il existe en moutures plus ou moins fines. Il est recommandé pour ses propriétés laxatives.</p> <p><i>*issu de l'agriculture biologique</i></p>
Utilisation :	<p>Saupoudré sur des céréales, mélangé à un jus de fruit, ajouté aux biscuits, gâteaux, muffins et pain. Il peut également être utilisé pour envelopper les aliments à frire.</p>
Certification :	<p>Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991</p>
Valeurs sensorielles :	<p>Aspect : blanc, beige pâle Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier</p>
Valeurs nutritionnelles :	<p>Valeur énergétique : 216 kcal Protéines : 15.55 g Glucides assimilables : 64.51 g Lipides : 4.25 g Fibres totales : 42.80 g Magnésium (mg) : 611</p>
Conservation :	<p>Dans un endroit frais et sec</p>
	<p>Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire</p>