



## Fiche technique

## QUI NOA SOUFFLE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Les grains sont cuits entiers à la vapeur puis soumis à un vide partiel. L'air qui se trouve à l'intérieur du grain va subir une expansion brutale qui « souffle » les parois extérieures.
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Bolivie
Ingrédients :	Quinoa* soufflé <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit :	Valeur énergétique : 1509 kj soit 360 kcal Protéines : 7,7 g Glucides : 76,6 g Lipides : 2,6 g Minéraux : 1,2 g
Particularité :	Sans gluten
Conditionnement :	10 kg
Emballage :	Sacs polyéthylène
Palettisation :	3 sacs / couche 3 couches / palette 10 sacs / palette 100 kg / palette
Conservation :	à l'abri de la lumière et de l'humidité
DLUO :	18 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire