



Fiche technique

SARRASIN SOUFFLE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Sarrasin* soufflé <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : typique, de couleur noire/marron Goût : goût typique de sarrasin
Teneur en eau :	Max. 13 %
Taille :	5-8 mm
Gluten :	Sans gluten
Valeurs énergétiques :	Energie : 1475 kj (351 cal.) Protéines : 13.20 g Matières grasses totales : 3.40 g Matières grasses saturées : 0.74 g Glucides totaux : 61.5 g Sucres : 1.00 g Fibres diététiques : 10 g Sodium : 1.00 mg
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec
DLUO :	18 mois à partir de la production
	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