



Fiche technique

## SPIRALES BLANCHES BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Spirales* blanches <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Italie
Ingrédients :	Blé dur*, eau <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Utilisation :	Cette spécialité de pâtes italiennes, avec son goût ardent, doit être présente dans toutes les cuisines des fins gourmets.
Allergies :	Sans lactose, sans soja, sans lait de vache et sans oeuf
Analyse :	Valeur énergétique : 1460 kJ/344 kcal Protéines : 13.0 g Glucides : 72.0 g Lipides : 0.4 g
Conditionnement :	5 kg
	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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)