

Spécification

Petit épeautre



No d'article / Contenu

10681 (25 kg) / 10683 (5 kg) / 10687 (500 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Le petit épeautre fait partie des plus anciennes cultures céréalières et accroît la diversité de nos champs. Les précieuses propriétés du petit épeautre en tant que céréale ancienne ont été préservées jusqu'à aujourd'hui, elle n'a pratiquement pas été cultivée. Sur le plan des valeurs nutritionnelles physiologiques, le petit épeautre a une teneur en protéines plus élevée que le blé, il contient plus de fibres et de minéraux et surtout de nombreux caroténoïdes précieux. En raison de sa forte teneur en bêta-carotène, le petit épeautre colore légèrement les produits qui en contiennent en jaune. Le petit épeautre convainc par son goût fin de noix et convient aussi bien pour les plats à base de céréales que pour la mouture et la production de pains à longue durée de repos.

Ingrédients et origine

Petit épeautre (CH), issus de l'agriculture biologique.

Remarques

Malgré un traitement minutieux, le produit peut contenir des cailloux et des fragments de coquille.

Statut

Bourgeon Bio CH
cruautés
végane

Procédé de fabrication

Le petit épeautre est décortiqué/pelé, séché, lavé et emballé.

Préparation / Utilisation

Le petit épeautre est idéal pour une transformation ultérieure en farine, en flocons ou pour un risotto aux grains ou un muesli aux grains frais. Pour les plats à base de céréales: rincer à l'eau froide et laisser tremper toute la nuit. Le lendemain, laisser mijoter 2 ½ dl d'eau fraîche pour 100 g de grains pendant environ 30 min. à feu doux, laisser

gonfler pendant 10 min. Le petit épeautre convient également à la meunerie et à la production de pains dont le temps de repos est long.

Tableau de cuisson

Trempage h	env. 8 h
Contenu	ca. 1:2.5
Temps de cuisson min.	ca. 50 min

Allergènes

Gluten	oui
Soja	peut
Info sur les allergies	Contient du gluten. Peut contenir du soja.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1569 kJ
Énergie (en kilocalories)	342 kcal
Matières grasses	3.3 g
Acides gras saturés	0.5 g
Glucides	60 g
dont sucre	0.7 g
Protéines	13 g
Sel	0 g
Source	www.petitepautre.com

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	grain ; brun-jaune
Consistance	grain, ferme
Arôme	typique de l'espèce
Goût	typique, goût de noix et d'épices
Degré de pureté	espèce pure

Impuretés

<0,3 % traitement des impuretés et restes de coquilles, exempt de poussière.

Corps étrangers

Nous prenons les mesures de sécurité nécessaires pour garantir que le produit est exempt de corps étrangers tels que le métal, le verre, le bois et le plastique.

Conditions de conservation

Conditions de conservation	Sécher (entreposer humidité rel. <60%) à température ambiante (15-22°C).
Conservation	À conserver au frais et au sec.
DLUO à partir de la production	540 jours
Identification du lot	Chaque emballage est identifié par un numéro de lot.

Exigences générales

Exigences légales	Ce produit et son emballage sont conformes à la loi suisse sur les denrées alimentaires.
Directives BIO Suisse	Le produit est conforme à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Pour les produits Bourgeon : Le produit est conforme aux prescriptions de Bio-Suisse « Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon ».
OGM	Aucun produit génétiquement modifié (selon l'ordonnance de l'EDI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées VGVL) n'est utilisé ni dans la production (semences) ni dans la transformation.
Echantillons de retour	Un échantillon de retour du lot de marchandises correspondant est déposé chez le fabricant jusqu'à expiration de la durée minimale de conservation.
Certification Biofarm	ISO 22000:2018 Certification bio CH-Bio-006

Contact

Biofarm-Genossenschaft Beim Bahnhof 4936 Kleindietwil Tél. 062 957 80 50 www.biofarm.ch info@biofarm.ch	Assurance qualité Christian Jeremias Tél. 062 957 80 64 jeremias@biofarm.ch
--	--