

# Spécification

## Graines de colza CH

**No d'article / Contenu**

12601 (25 kg) / 12603 (5 kg) / 12604 (200 g)

**Unité de livraison**

Selon la commande Client

**Description**

La culture du colza biologique contribue à une rotation des cultures diversifiée en agriculture biologique. Les champs fleuris sont une importante source de nourriture pour de nombreux insectes et embellissent le paysage. C'est dans les magnifiques champs de colza jaunes au printemps que les graines de colza à peine visibles vont mûrir et se multiplier pour devenir de minuscules petites billes noires pleines d'énergie. Grâce à leur équilibre idéal en acides gras - oméga 6 par rapport aux oméga 3 -, à leurs précieuses protéines biologiques ainsi qu'à leurs propriétés antioxydantes, ces petites graines noires sont en train de gagner leur place dans la cuisine créative.

**Ingrédients et origine**

Graines de colza (CH), issues de l'agriculture biologique.

**Statut**

Bourgeon Bio CH  
crudités  
capacité de germination  
végane

**Procédé de fabrication**

La culture du colza biologique contribue à une rotation des cultures diversifiée en agriculture biologique. Les champs fleuris sont une importante source de nourriture pour de nombreux insectes et embellissent le paysage. C'est dans les magnifiques champs de colza jaunes au printemps que les graines de colza à peine visibles vont mûrir et se multiplier pour devenir de minuscules petites billes noires pleines d'énergie.

**Préparation / Utilisation**

Que ce soit dans du beurre aux fines herbes, dans les biscuits apéritifs, dans des salades ou des desserts, il n'y a presque plus de limite à l'innovation.

**Allergènes**

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

---

**Valeur nutritionnelle 100gr./100ml**

Énergie (en kilojoules)	2'192 kJ
Énergie (en kilocalories)	531 kcal
Matières grasses	43 g
Acides gras saturés	3.2 g
Glucides	6.4 g
dont sucre	4 g
Fibres alimentaires	19 g
Protéines	20 g
Sel	0 g
Source	Analyse

---

**Description / aspect sensoriel**

Aspect / Couleur	petit grain noir et rond ; ou très peu de grains brunâtres
Consistance	granuleux
Arôme	typique de l'espèce
Goût	goût de noisette, un peu de pépins, pas de produit étranger
Degré de pureté	espèce pure

---

**Impuretés**

<0,3 % traitement des impuretés, 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**

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