

Spécification

Graines de pavot CH

**No d'article / Contenu**

12935 (200 g) / 12934 (50 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Le petit grain gris-bleu recèle un potentiel étonnant - que ce soit avec du poisson, des salades, du muesli ou même saupoudré sur des légumes. Il attire l'attention, pas seulement sur le plan visuel. L'arôme de noisette légèrement épicé se marie bien avec les produits de boulangerie classiques et les plats asiatiques.

Ingrédients et origine

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

Statut

Bourgeon Bio CH
crudités
végane

Procédé de fabrication

La floraison du pavot commence vers le début du mois de juillet et dure environ 2 à 3 semaines. La période de floraison exacte est différente chaque année en raison des conditions météorologiques, du sol, des conditions de croissance. La fleur de pavot ne fleurit que pendant une journée. La capsule brunit et mûrit au cours des quatre semaines suivant la floraison, puis les feuilles se dessèchent et tombent. Les yeux ouverts de la graine de pavot, les petits trous sous les griffes de la couronne, indiquent que les graines de pavot peuvent se séparer du septum à l'intérieur de la capsule et être ainsi libérés de la capsule. La récolte peut commencer. Les tiges des capsules de graines de pavot d'une longueur d'environ 25 cm sont réunies en un bouquet de 20 à 30 tiges. Les capsules sont maintenues à l'envers dans un seau et secouées fermement.

Préparation / Utilisation

Se marie bien avec du poisson, des salades, du muesli ou saupoudré sur des légumes. L'arôme de noisette légèrement épicé se marie bien avec les produits de boulangerie classiques et les plats asiatiques.

Allergènes

Sans allergènes LIV

oui

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	2'202 kJ
Énergie (en kilocalories)	426 kcal
Matières grasses	42 g
Acides gras saturés	4.8 g
Glucides	4.2 g
dont sucre	0.1 g
Protéines	24 g
Sel	0.05 g
Source	Calculs de Biofarm

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	très petite graine, noire-grise
Consistance	granuleux, ferme
Arôme	typique de l'espèce
Goût	typique, sans goût étranger
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

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