

Spécification

Gruau d'avoine

**No d'article / Contenu**

14001 (25 kg) / 14003 (5 kg) / 14007 (500 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

La culture de l'avoine biologique a une longue tradition en Suisse. L'avoine est l'une des céréales aux valeurs nutritionnelles les plus grandes et constitue une base importante d'une alimentation saine. L'avoine contient des glucides complexes de haute qualité, du bêta-glucane, des protéines précieuses et des graisses saines. Le gruau d'avoine est digestible et garde rassasié pendant longtemps. Le gruau d'avoine convient particulièrement à la préparation de bouillies et de mueslis et à la confection de galettes.

Ingrédients et origine

Gruau d'avoine (CH), issu de l'agriculture biologique.

Remarques

En libérant naturellement de l'eau, le poids de la semoule peut diminuer.

Statut

Bourgeon Bio CH
végane

Procédé de fabrication

L'avoine est décortiquée/pelée, séchée et moulue. Aucun ingrédient d'origine animale ou matière première fabriquée à partir de matière animale n'est utilisé dans le processus de fabrication.

Préparation / Utilisation

Mettre le gruau d'avoine dans l'eau bouillante. Couvrir et laisser ensuite mijoter à feu doux pendant env. 15 min., puis laisser gonfler sur la plaque de cuisson éteinte pendant 15 min. Remuer régulièrement !

Tableau de cuisson

Contenu	ca. 1:2.5
Temps de cuisson min.	ca. 15 min.

Allergènes

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

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1'550 kJ
Énergie (en kilocalories)	370 kcal
Matières grasses	7 g
Acides gras saturés	1.2 g
Glucides	58 g
dont sucre	1.2 g
Fibres alimentaires	10.0 g
Minéraux	1.8 g
Protéines	13 g
Sel	0.01 g
Source	Spécifications du fournisseur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	gruau; brun-blanchâtre
Consistance	gruau
Arôme	typique de l'espèce
Goût	typique, selon les céréales
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	270 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
--	--