

Spécification

Farine d'amidonnier mi-blanche CH



No d'article / Contenu

16760 (25 kg) / 16761 (5 kg)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

L'amidonnier est une céréale ancienne, peu cultivée et l'ancêtre décortiqué de l'épeautre, du blé et du blé dur. L'amidonnier est riche en protéines, en fer, en caroténoïdes et en minéraux tels que le zinc et le magnésium. Il est plus digeste que le blé moderne et peut être utilisé pour des pains et des pâtisseries savoureux et épicés ainsi que pour la production de pâtes.

Ingrédients et origine

Amidonnier (CH), 73 % mouture, issue de l'agriculture biologique.

Remarques

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

Statut

Bourgeon Bio CH
crudités
végane

Procédé de fabrication

L'amidonnier est décortiqué/pelé, séché, lavé et emballé. Le degré de mouture est d'environ 73 %

Préparation / Utilisation

La farine d'amidonnier est idéale pour la confection de produits de boulangerie tels que les pains, les pains mixtes, les biscuits ou les gâteaux.

Allergènes

Gluten	oui
Info sur les allergies	Contient du gluten.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1' 438 kJ
Énergie (en kilocalories)	339 kcal
Matières grasses	1.8 g
Acides gras saturés	0.2 g
Glucides	63 g
dont sucre	0.5 g
Protéines	15 g
Sel	0.01 g
Source	Recherche Biofarm

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	poudre ; blanc-jaunâtre
Consistance	poudre
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	360 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