

Spécification

Unigel pour produits Bourgeon



No d'article / Contenu Unité de livraison

34001 (25 kg) / 34007 (500 g) / 34110 (50 g)
Selon la commande Client

Description

L'Unigel est un gélifiant à base de pectine de pomme, particulièrement adapté à la confection de confitures fruitées à faible teneur en sucre. La pectine de pomme est un produit très précieux: Il faut 100 kg de pommes pour obtenir 0,5 g de pectine. Conseils d'utilisation pour la confection de confitures: suivre soigneusement l'ordre de la recette indiquée au dos du sachet!

Ingrédients et origine

Sucre bio (EU), pectine de pomme E440, acide tartrique E334, citrate de calcium E 333, 70 % des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Statut

sans gluten
végane

Procédé de fabrication

L'Unigel autorisé pour les produits Bourgeon contient du sucre biologique ainsi que de la pectine naturelle pour la gélification. Ceci est obtenu à partir de marc de pomme. Contrairement à l'Unigel conventionnel, cet Unigel ne contient pas de pectine de pomme amidée, mais estérifiée. La pectine estérifiée est naturellement présente dans les pommes un peu plus vieilles et ridées. Pour cette raison, cet Unigel est conforme aux directives du Bourgeon. L'Unigel bio est un gélifiant qui réagit au pouvoir gélifiant naturel du fruit et à la concentration en sucre.

Préparation / Utilisation

Convient aux confitures de qualité Bourgeon sans, avec peu ou avec la quantité habituelle de sucre. Ce produit n'est pas réversible, c'est à dire qu'il ne gélifie qu'une seule fois ! Pour la confection de confitures bio (Bourgeon) il convient d'utiliser uniquement ce gélifiant. Recettes et astuces pour l'utilisation d'Unigel: www.biofarm.ch

Allergènes

Sans allergènes LIV oui

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1'429 kJ
Énergie (en kilocalories)	342 kcal
Matières grasses	0.1 g
Glucides	65 g
dont sucre	65 g
Fibres alimentaires	<20 g
Protéines	0.1 g
Sel	1.3 g
Source	Fournisseur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	poudre fine et fluide, de couleur beige
Consistance	poudre
Arôme	pratiquement neutre
Goût	pratiquement neutre

Impuretés

sans impuretés

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	720 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