

Spécification

Amandes pelées



No d'article / Contenu

36015 (200 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Les amandes douces sont débarrassées de leur peau rugueuse et brune cannelle et sont pelées. Elles sont idéales pour un plaisir simple mais délicieux.

Ingrédients et origine

Amandes (ES), issues de l'agriculture biologique.

Statut

Bourgeon Bio
sans gluten
végane

Procédé de fabrication

amandes entières broyées

Préparation / Utilisation

Pour une consommation directe, comme encas, pour la cuisson au four.

Allergènes

Noix

oui

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	2523 kJ
Énergie (en kilocalories)	610 kcal
Matières grasses	53 g
Glucides	6 g
Protéines	23 g
Sel	<0 g
Source	Spécifications du fournisseur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	clairs, blanchâtres
Consistance	ferme sous la dent, croustillant
Arôme	typique de l'espèce, note de noix
Goût	typique, goût de noix
Degré de pureté	espèce pure

Impuretés

max. 1 %

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	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