

# Orgran farine fermentante 500g

ref. 4124

cnk 1580505

## Déscription produit

Farine levante (sans blé / sans gluten)

### Caractéristiques

Faible teneur en matières grasses ( $\leq 3\text{g V/ } 100\text{g}$  ou  $1,5\text{g V/ } 100\text{ml}$ )  
 Sans fructose  
 Pauvre en protéines  
 Végétarien  
 Végétalien  
 Sans gluten ( $<20\text{ ppm}$ )  
 Sans lactose  
 Sans soja  
 Sans oeufs  
 Sans blé  
 Pauvre en FODMAP

## Ingrédients

Amidon de maïs, farine de tapioca, farine de riz, poudre à lever: glucono delta lactone et bicarbonate de sodium, épaississant: gomme de guar.

Pays de fabrication: Australie

## Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours  
 Durée maximale de conservation : 18 mois

## Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C  
 Conserver au sec

## Avantages

Kosher  
 Vegan  
 Sans levure

## FAQ

50mg Phe / 100g

**Date de dernière mise à jour** 17/02/2023

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*



Brut kg/pc	0,51
Net kg/pc	0.5
L pc (mm)	200
L pc (mm)	150
H pc (mm)	30
# /emb.sec.	7.0
Brut kg/emb.sec.	3.98
Net kg/emb.sec.	3.5
L emb.sec. (mm)	350
L emb.sec. (mm)	140
H emb.sec. (mm)	214
# emb.sec./couche	126
# emb.sec./pallet	1008
couches/pallet	8

EAN unité de vente



07205161020513

## Orgran farine fermentante 500g

### Analyse nutritionnelle

	/100 g	/portion 40g	%RI
Energie kJ	1476	588	
Energie kcal	352	140	
Matières grasses (g)	0,2	0,1	
Acides gras saturés (g)			
Glucides (g)	84,8	33,9	
Sucres (g)	0,6	0,2	
Fibres alimentaires (g)	0,7	0,3	
Protéines (g)	1	0,4	
Sel (g)	1	0,4	

# Orgran farine fermentante 500g

## Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		x		
Blé		x		
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM