

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



0 720516 020513

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 ₂ /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM