

Diffusion : commercial, qualité
Code article

808871

| * | | | | | |
|---|---|--|--|--|----|
| Dénomination commerciale : | Farine de châtaigne BIO sachet 500g CT DE 10 | Dénomination légale : | Farine de Châtaigne issue de l'agriculture biologique | | |
| Poids net / volume net Poids net égoutté (si applicable) : | 500g | Conditionnement du produit : | 10 sachets/ carton | Estampille sanitaire (si applicable) | NA |
| Origine : | NA | | | T.A.V. (Titre Alcoométrique Volumique) : | NA |
| DATE DE DURABILITE MINIMALE | | | | | |
| DDM à réception : | 2/3 DDM totale | Conditions d'utilisation/mode d'emploi : | Excellente pour le pain, la pâtisserie, les sauces, les crêpes... Sa saveur relèvera toutes vos préparation | | |
| Conservation avant et après ouverture et DDM après ouverture : | Stocker dans un endroit sec à température ambiante | | | | |
| COMPOSITION, ALLERGENES ET TRACES D'ALLERGENES | | | | | |
| Composition: | Farine de châtaignes | | | | |
| Traces d'allergènes: | Traces possibles de gluten, sésame, lait et fruits à coques | | | | |
| VALEURS ENERGETIQUES & NUTRITIONNELLES moyennes | | | | | |
| Pour | | 100g | | | |
| <p>Energie 1492 kJ / 352 kcal,</p> <p>Matières grasses 2.1g dont acides gras saturés 0,7g,</p> <p>Glucides 77g dont sucres. 25g,</p> <p>Fibres alimentaires 3,3g</p> <p>Protéines 5.9g,</p> <p>Sel 0.16g.</p> | | | | | |
| REGLEMENTATION | | | | | |
| Produit conforme à la réglementation française et européenne en vigueur | | | | | |