

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 425764.						
MA VIE SANS GLUTEN						
Bio gom mix bindmiddel voor brood en gebak 60 g						
Mix'gom liant pour pains bio 60 g						
EAN		Stuk / pièce: 3380380057649 Karton / carton : 13380380057646				
intrastat		12119086				
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk / France				
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Blond psyllium * (variëteit weegbree), acaciagom * (Senegal acaciasap) * uit biologische landbouw Psyllium blond* (variété de plantain), gomme d'acacia* (sève d'acacia du Sénégal) *issus de l'agriculture biologique				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy		53 kJ/ 13 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat		0.5 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated		0.1 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		1.70 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar		0 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein		1.8 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		85 g			
		Zout/ sel/ salt		0.63 g		
Allergenen/ allergènes/ allergens		Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-		Noten/ Noix/ Nuts	-
		Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
		Ei/ Oeuf/ Egg	-		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		Vis/ Poisson/ Fish	-		Sesam/ Sésame/ Sesame	-
		Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-		Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
		Soja/ Soja/ Soy	-		Lupine/ Lupin/ Lupin	-
		Melk/ Lait/ Milk	-		Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present						
Productomschrijving/ description du produit/ product description		Mix'gom is een 100% groentemix voor al je glutenvrije bak- en banketbereidingen! Hiermee kunt u uw deeg structureren, zachter maken (betere weergave van uw taartbodems) en uw brood een zachte, luchtige en niet-kleverige kruim geven. De vezels van Mix'Gom zwellen sterk op in aanwezigheid van water. Om uw brood te bereiden, moet u ervoor zorgen dat u 90% van het gewicht van de bloem in water toevoegt.				

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

	GEBRUIKSAANWIJZING: Koude bereidingen: om een koude vloeistof (saus, room) in te dikken, tel een theelepel voor 200 ml, meng goed en wacht een paar minuten tot de bereiding dikker wordt. Bakvoorbereidingen: brooddeeg, taartdeeg & cake zonder eieren. Tel 1 theelepel voor 200 g bloem (als het recept eieren bevat, is 1/2 theelepel voldoende). Mix'gom est un mélange 100% végétal pour réussir toutes vos préparations boulangères et pâtisseries sans gluten ! Il permet de structurer votre pâte, l'assouplir (meilleur étalage de vos pâtes à tarte) et donner une mie moelleuse, aérée et non collante à vos pains. Les fibres du Mix'Gom gonflent beaucoup en présence d'eau. Pour préparer son pain, veiller à apporter 90% du poids de farine en eau. CONSEILS D'UTILISATION : Préparations froides : pour épaissir un liquide à froid (sauce, crème), compter une càc pour 200ml, bien mélanger et attendre quelques minutes que la préparation épaississe. Préparations à cuire : pâte à pain, pâte à tarte & gâteau sans oeufs. Compter 1 càc pour 200g de farine (si la recette contient des oeufs, 1/2 càc suffit).	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaar uit de buurt van hitte en vochtigheid A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	36 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : Sachet kraft imprimé. Présentoirs de 8 sachets LANGUES : FR/IT/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 10.6 x h 17.2 x P 15.0 CONDITIONNEMENT : 7 x 480 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 455 x l 255 x h 180 PALETTISATION (1) : 6 cartons/couches, 7 couches, 42 cartons, 294 UVC/palette (1) Informations non contractuelles	
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  LOGO AB  Agriculture non UE
	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	LOGO AFDIAG  FR-011-031

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.