

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 425764.							
MA VIE SANS GLUTEN							
Bio guar gom bindmiddel voor gerechten 60 g							
Gomme de guar épaississant pour recettes bio 60 g							
EAN		Stuk / pièce: 3380380064517					
		Karton / carton : 13380380064514					
intrastat		13023900					
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk / France					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Guargom* * uit biologische landbouw Gomme de guar* *issue de l'agriculture biologique					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		843 kJ/ 209 kcal			
		Vetten/ graisse/ fat		0.6 g			
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		0.1 g			
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		1 g			
		- Suiker/ sucre/ sugar		0.9 g			
		Eiwitten/ protéine/ protein		6 g			
		Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		88.3 g			
		Zout/ sel/ salt		<0.01 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		Een kostbaar culinair hulpmiddel dat de textuur van glutenvrije producten verbetert voor succesvol koken! Guargom wordt gewonnen uit een peulvruchtzaad, het kan worden gebruikt in kookbereidingen, maar ook als koude verdikkingsmiddel. GEBRUIKSAANWIJZING: Koude bereidingen: natuurlijk verdikkingsmiddel, guar gom maakt uw coulis, groentebouillons, soepen en sauzen smeuïger: het geeft ook een goede consistentie aan uw groentepatés. Dosering: 1 theelepel voor 200 ml bereiding.					

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

	Warme bereidingen: het brengt lichtheid en zachtheid in al uw bak- en banketbereidingen. Dosering: 1 theelepel voor 250 g glutenvrije bloem. Une aide culinaire précieuse qui permet d'améliorer la texture des produits sans gluten pour une cuisine réussie! La gomme de guar est extraite d'une graine de légumineuse, elle peut s'utiliser dans les préparations à cuire, mais aussi comme épaississant à froid. CONSEILS D'UTILISATION : Préparations froides : épaississant naturel, la gomme de guar rend vos coulis, bouillons de légumes, soupes et sauces plus onctueux : elle permet également de donner une bonne consistance à vos pâtes végétales. Dosage : 1 càc pour 200ml de préparation. Préparations chaudes : elle apporte légèreté et moelleux à toutes vos préparations boulangères et pâtisseries. Dosage : 1 càc pour 250g de farine sans gluten.	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren op een droge, gematigde plaats uit de buurt van licht A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	24 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 Indépendante
	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	LOGO AFDIAG  FR-011-032

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.