

LEV'EPEAUTRE NON BIO 85G/7 PAV

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET

Poids net / Net weight : 595g
Poids brut / Gross weight : 999g
Code article / Item code : 11416
Code EAN 13 / EAN 13 Code : 3380380114168
Code EAN 14 / EAN 14 Code : 13380380114165
Nomenclature douanière / Customs nomenclature : 21021031



CERTIFICATIONS ET ORIGINE / CERTIFICATIONS AND ORIGIN :

Certification FT / FT Certification : FR-BIO-01

COMPOSITION ET SPÉCIFICITÉS / COMPOSITION AND SPECIFICITIES :

Ingrédients / Ingredients : Levain d'épeautre* déshydraté et dévitalisé (GLUTEN) issu de fermentation naturelle, levure sélectionnée.
*78% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Allergènes / Allergens : GLUTEN

Spécificités produits / Product specifics : Levain à base d'épeautre bio moulu en farine puis hydraté et mis en fermentation. Le levain PRIMEAL combine les avantages du levain bio (parfum + texture + goût + durée accrue de conservation du pain) et ceux de la levure (un bon développement de la pâte).

Conseil d'utilisation / Using advice : A la main : pour un pain de 750g. Mélanger 500g de farine (de préférence claire ou bise), 21g de Lev'Epeautre (= 2 cuillères à soupe bombées), 8 g de sel (= 2 cuillères à café) et 320 à 350 ml d'eau tiède. Pétrir une première fois. Laisser reposer 30 minutes dans un saladier couvert à une température d'environ 22°. Reprendre le pâton en chassant légèrement l'air qui est entré pour former votre pain. Le laisser reposer une nouvelle fois (phase d'apprêt) pendant 60 à 90 minutes. Mettre au four chaud (220 -230 °C) pendant 45 minutes environ. En machine à pain : verser les ingrédients dans la cuve et suivre le programme pain complet

ANALYSE NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL ANALYSIS :

Valeur nutritionnelles / Nutritional values :	Pour 100G
Valeur énergétique / Energetic value :	1644 kJ/ 388 kcal
Matières grasses / Fats :	2.9
Dont acides gras saturés / Saturated fat :	1.3
Glucides / Carbohydrates :	65.5
Dont sucre / Of which sugar :	9.8
Fibres alimentaires / Dietary fibers :	6.8
Protéines / Proteins :	21.7

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT / STORAGE CONDITIONS AND PACKAGING :

DDM A FABRICATION / MANUFACTURING DDM : 5 (mois / months)

Dimensions sachet/etui (cm) / Bag/case dimensions (cm) : L10.6 x h17.2 x P15.0

Emballage / Packaging : Sachet papier imprimé

Condition de stockage / Storage conditions : A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière.

Langues / Languages : FR/NL

Dimension carton (mm) / Box size (mm) : L255 x l455 x h180

Poids / Weight (kg) :	0.595
PCB / Packaging :	7 x 595 g
Cartons/couche / Cartridge/coat :	6
Couches / Coats :	7
Cartons / palette :	42
UVC / palettes :	294