

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 428016.						
MA VIE SANS GLUTEN						
Bio bakpoeder 4 x 10 g						
Poudre à lever bio 4 x 10 g						
EAN	Stuk / pièce: 3380380080166 Karton / carton : 13380380080163					
intrastat	21023000					
Herkomst/ Origine/ Origin	Letland/ Lettonie					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Aardappelzetmeel*, kaliumtartraat (1), natriumcarbonaten * uit biologische landbouw (1) zouten van natuurlijk wijnsteenzuur uit de wijnbereiding Fécule de pomme de terre*, tartrates de potassium (1), carbonates de sodium *issu de l'agriculture biologique (1) sels de l'acide tartrique naturel de vinification					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy		1044 kJ/ 246 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat		0.5 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated		0 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		61 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar		0 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein		0.5 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		0.5 g			
Zout/ sel/ salt		16 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		Fosfaatvrij, maïszetmeelvrij. GEBRUIKSAANWIJZING: Voeg het bakpoeder samen met de bloem toe. Aanbevolen dosering: 1 scheutje voor 500 g bloem. Het leent zich perfect voor de bereiding van taarten, knikkers, biscuitgebak, koekjes, wafeldeeg ... voor gezwollen glutenvrije bereidingen met een lichte textuur. Sans phosphate, sans amidon de maïs.				

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

	CONSEILS D'UTILISATION : Incorporer la poudre à lever en même temps que la farine. Dose recommandée : 1 schet pour 500g de farine. Elle se prête parfaitement à l'élaboration de cakes, marbrés, génoises, biscuits, pâtes à gaufre... pour des préparations sans gluten gonflées et à la texture légère.	
Bewaring/ conservation/ storage	Droog bewaren. A conserver au sec	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	36 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : LANGUES : DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : CONDITIONNEMENT : DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : PALETTISATION (1) :	Sachets individuels imprimés. Conditionnement : 15 x (4*10g) FR/IT/NL 18.0 x h 11.5 x P 0.8 1 x 600 (g) L 229 x l 890 x h 138 44 cartons/couches, 8 couches, 352 cartons, 352 UVC/palette (1) Informations non contractuelles
	Biologisch/ biologique / organic	LV-BIO-02 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture UE
	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	LOGO AFDIAG  FR-011-146

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.