

Product specifications

date:11/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 429636				
MA VIE SANS GLUTEN				
Bio rijstmeel halfvol 1 kg				
Farine de riz 1/2 complet 1 kg bio				
EAN	Stuk / pièce:3380380096365 Karton / carton: 13380380096362			
intrastat	11029050			
Herkomst/ Origine	Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Halfvol rijstmeel * * uit biologische landbouw Farine de riz demi-complet* *issue de l'agriculture biologique			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives	Energie/ énergie	1529 kJ/ 360 kcal		
	Vetten/ graisse	1.3 g		
	- Verzadigd/ saturées	0.3 g		
	Koolhydraten/ glucides	80 g		
	- Suiker/ sucre	0.5 g		
	Eiwitten/ protéine	6 g		
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire	2.1 g		
	Zout/ sel/ salt	<0.01 g		
Allergenen/ allergènes	 Granen/ Grain (gluten)	-	 Noten/ Noix	-
	 Schaaldieren/ Crustacées	-	 Selderij/ Céleri	-
	 Ei/ Oeuf	-	 Mosterd/ Moutarde	-
	 Vis/ Poisson	-	 Sesam/ Sésame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite(E220-E228)*	-
	 Soja/ Soja	-	 Lupine/ Lupin	-
	 Melk/ Lait	-	 Weekdieren/ Mollusques	-
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas - +:aanwezig/ contient - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes			
	Productomschrijving / description du produit	PRODUCTSPECIFICITEITEN: Dit rijstmeel bevat een deel van de kiemen en kaf van de rijstkorrel. Gemalen en verpakt in Frankrijk. GEBRUIKSAANWIJZING: Rijstmeel is essentieel als basismeel voor brood-, taart- en cakedeeg. Met een vrij neutrale smaak past het zich aan vele bereidingen aan en profiteert het van vermenging met andere, meer geurige meelsoorten (boekweit, quinoa ...). SPECIFICITES PRODUITS : Cette farine de riz contient une partie du germe et des enveloppes du grain de riz. Moulue et conditionnée en France. CONSEILS D'UTILISATION : La farine de riz est incontournable comme farine de base pour les pâtes à pain, à tartes et à gâteaux. D'un goût assez neutre, elle s'adapte à de		

Product specifications

date:11/10/2021

Versie: H.001

	nombreuses préparations et gagne à être mélangée à d'autres farines plus parfumées (sarrasin, quinoa...).	
Bewaring/ conservation	Bewaar uit de buurt van warmte en vochtigheid A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Houdbaarheid/ durée de vie	12 maand/ mois	
Verpakking/ Embalage	EMBALLAGE : Sachet opaque blanc + étiquettes LANGUES : FR/DE/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 11.9 x h 16.4 x P 6.7 CONDITIONNEMENT : 6 x 1000 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 345 x l 145 x h 160 PALETTISATION (1) : 12 cartons/couches, 5 couches, 60 cartons, 360 UVC/palette (1) Informations non contractuelles	
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture France Landbouw Frankrijk
	Glutenvrij / Sans gluten / Gluten free	
	 FR-011-212	

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.