



CHAPELURE PAIN D'ÉPICES

Réf : 0801329

Obtenue par la mise en brisure d'une pâte mère cuite de pain d'épices.

Les brisures, de couleur brune, ont un goût et une odeur caractéristiques du pain d'épices.

Origine : Europe

COMPOSITION

Ingrédients (ordre décroissant)	Miel	Farine de SEIGLE	Sirop de glucose-fructose	Poudres à lever E450 et E500	Épices	Son de SEIGLE	Fibre de BLE	Amidon de BLE
Origines possibles	Europe	Pays-Bas, Allemagne, Suède, Europe	Pays-Bas, Belgique, Allemagne, France, Autriche, Hongrie	Allemagne, Turquie	Indonésie, Madagascar	Europe	Pays-Bas, Allemagne, Suède, Europe	Pays-Bas, Allemagne, Suède, Europe

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

- ♦ Valeur énergétique : 286 kcal soit 1 215 kJ
- ♦ Glucides : 67 % (dont sucres : 41 %)
- ♦ Fibres : - %
- ♦ Protéines : 3.3 %
- ♦ Matières grasses : 0.5 %
(dont acides gras saturés : 0.06 %)
- ♦ Sodium : 0.29 %
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0.73 %

STOCKAGE

Doit être stockée dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

DDM : 18 mois à partir de la date de production

ETIQUETAGE

- ✓ Contient du gluten (seigle de blé) comme ingrédient, allergène majeur selon Règlement (UE) N° 1169/2011.
- ✓ Conditionné dans un atelier qui utilise : lactose, sésame, moutarde et gluten (chapelure). Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles (Règlement (UE) N° 1169/2011).

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg

Chapelure pain d'épices
Décembre 2018