

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique :

Fruit du châtaignier (arbre à pain), la châtaigne est consommée depuis les temps préhistoriques tant en Asie qu'en Chine et dans les régions méditerranéennes. Très nutritive, elle a longtemps joué un rôle de premier plan dans l'alimentation de plusieurs peuples, notamment dans le sud de la France, en Italie, en Corse et en Afrique du Nord. Puis la châtaigne a subi depuis le début du XXème siècle des mutations dans ses modes de consommation et est devenue un produit largement diffusé.

Description :

Les châtaignes sont ramassées en début d'automne et mises à sécher puis écorcées; on les appelle alors "châtaignons. Triées, elles seront ensuite moulues. La farine de châtaigne alors obtenue est une poudre fine de couleur blanc crème à grisâtre, au goût doux et prononcé.

Ingrédient(s) : Châtaignes biologiques

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de châtaigne peut être utilisée seule ou incorporée dans les farine traditionnelle pour réaliser des pains ou de la pâtisserie, mais aussi pour lier les sauces (notamment avec le gibier).

Elle peut aussi entrer dans la composition des pâtes, crêpes, beignets, pâtes à tarte, de la soupe...

Elle parfume agréablement les crèmes, entremets et soufflés.

Elle s'associe particulièrement bien avec le chocolat, amandes, noisettes, miel.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1433,6 kJ / 339,8 kcal
Matières grasses.....	3,4 g
dont acides gras saturés.....	0,6 g
Glucides.....	64,8 g
dont sucres.....	24,9 g
Fibres alimentaires.....	12,6 g
Protéines.....	5,8 g
Sel.....	Traces

CERTIFICATION

Codification douanière : 1106.30.90

Traçabilité :

Agriculture : UE, FR

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F-32600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 5kg

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 50 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE 5kg
CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier imprimé	Sac cabas	FARCS5	3329486541058	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac cabas	200*450*100	0,045	12	7	84	84

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

