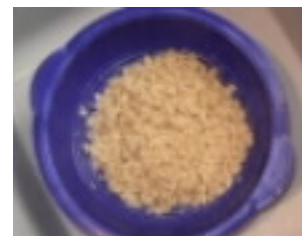


CROZETS DE SARRASIN BIOLOGIQUES

PRESENTATION

Historique : Initialement, les crozets étaient de petits morceaux de pâte, découpés au couteau, et que les Dauphinoises jetaient dans leur potage. Elles prenaient bien soin de dessiner une petite croix sur chacun de ces morceaux d'où le nom de "crozet". D'origine piémontaise, les crozets constituaient sous l'ancien régime la nourriture essentielle des mineurs du pays d'Allevard. Chaque vallée connaissait des formes, des saveurs et des recettes originales accompagnées des produits de saison.



Description : Les crozets sont une variété de pâtes alimentaires spécifiques à la Savoie. Ce sont de petits morceaux de pâte alimentaire, aplatie au rouleau et coupée en carrés à l'aide d'un couteau-hachoir spécifique.

Ingrédient(s) : Farine de blé tendre*, farine de sarrasin (20%)*, œuf*
*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication : 1. Mélange/ 2. Extrusion/ 3. Séchage/ 4. Conditionnement

Conseil de préparation (pour 2 personnes) :

Portez à ébullition 1,25 litre de bouillon de poule ou de pot-au-feu (on peut utiliser des bouillons-cubes). Versez-y 125g de crozets. Laissez cuire à feu doux pendant 10 à 12mn en remuant de temps à autre. Egouttez, salez, poivrez et ajoutez aux crozets un bon morceau de beurre. Ces crozets peuvent accompagner tous les plats de viande, en particulier les viandes en sauce : bœuf bourguignon, civet de lapin, saucisses au vin blanc, rôti au jus, etc.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1434 kJ / 338 kcal
Matières grasses.....	0,81 g
dont acides gras saturés.....	< 0,01 g
Glucides.....	68,9 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	3,2 g
Protéines.....	12,2 g
Sel.....	0,017 g

CERTIFICATION

CROZETS DE SARRASIN BIOLOGIQUES

Traçabilité :

Origine de la matière première : UE

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

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

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).Le certificat est accessible 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**Allergènes :**

Contient du gluten et des œufs.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 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
Vomitoxine ou DON	< 750

CROZETS DE SARRASIN BIOLOGIQUES

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film imprimé	Carton	CROSC500	3329489701206	2 mois	24 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
Carton	-	-	16	7	112	672

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