

## CREME DE CHATAIGNE D'ARDECHE VANILLEE AVEC MORCEAUX BIOLOGIQUE

### PRESENTATION

**Description :** Le marron est une qualité de châtaigne, fruit comestible du châtaignier, qui répond à des critères de belle forme : le fruit est gros, rond (un seul fruit s'est développé par bogue) et non cloisonné (il n'y a pas de replis de la peau à l'intérieur de la chair). Les «marrons au naturel» sont des châtaignes, fruits frais provenant de variétés *sativa* traditionnelles, sélectionnées par les anciens pour leur valeur gustative. Parmi les plus réputées : la Bouche Rouge, l' Aguyane et la Pourette produites dans les Cévennes Ardéchoises.



**Ingrédient(s) :** Châtaigne (46,1%)\*, sucre\*, morceaux de châtaigne\* (4,6%), extrait de vanille (0,2%)\*

\*Produits issus de l'Agriculture Biologique

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

A tartiner, à mélanger dans un yaourt ou à utiliser dans les pâtisseries.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles pour 100g:**

CRITERES	Moyenne pour 100 g
----------	--------------------

Energie.....	237,6 kcal / 1007,8 kJ
Graisses.....	0,6 g
dont acides gras saturés.....	Traces
Glucides.....	55,8 g
dont sucres.....	50,4 g
Fibres alimentaires.....	2,5 g
Protéines.....	1,0 g
Sel.....	Traces

### CERTIFICATION

**Codification douanière :** 0802.40.00

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première :** UE et Non UE

**Origine de la transformation :** France - Ardèche

**Etiquetage :**

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

La licence et le certificat sont accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**Certification biologique :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**CREME DE CHATAIGNE D'ARDECHE VANILLEE AVEC MORCEAUX BIOLOGIQUE**
**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
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

**Métaux lourds :**

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.1
Cadmium	< 0.05

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO conditionnement
325g/6	Bocal en verre	Carton	CREMVMC325	3329487553258	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).  
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

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