

FARINE DE PETIT EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 5kg

PRESENTATION

Historique :

Il semble que la préparation de farine grossière contenant le germe et le son aurait débuté il y a 75 000 ans. Les grains comestibles étaient grillés puis broyés entre deux pierres. Puis, entre cette époque et le début de l'agriculture (soit il y a 10 000 ans), l'homme a préparé pour une première fois une pâte à partir de farine de céréale et l'a fait cuire sur une pierre chauffée pour donner la première forme de pain.

Le petit épeautre (ou engrain) est une céréale apparue il y a plus de 10 000 ans et qui a traversé les siècles sans subir de mutation. Il faut distinguer le petit épeautre (*Triticum monococcum*) du grand épeautre (*Triticum spelta*) qui est un des ancêtres du blé. Consommé en abondance jusqu'à l'époque romaine, puis abandonné au profit des blés froments pour des raisons de rendement, le petit épeautre ou Engrain fut redécouvert par le grand public il y a seulement une quinzaine d'années.

Description :

La farine de petit épeautre est obtenue par la mouture des grains de petit épeautre que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est brun clair.

Les farines sont réglementées par rapport à leur taux de cendre, c'est à dire la quantité de résidus minéraux présents dans la farine après combustion. Plus ce taux augmente, plus la farine est complète et contient une part importante des enveloppes. Cette farine contient tous les éléments du blé (enveloppes, germe) elle est qualifiée de farine intégrale (Type 150).

Ingrédient(s) : petit épeautre biologique

Process de fabrication : 1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Broyage à marteaux/ 4. Calibrage/ 5. Conditionnement

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser en complément d'une farine de blé dans toutes vos recettes de pain intégraux, biscuits, pâtisseries, crêpes, pâtes ou sauces.

Les qualités viscoélastiques de la farine de petit épeautre étant limitées, il est difficile de l'employer en ingrédient unique pour la panification (mieux vaut la mélanger à de la farine de blé). La farine de petit épeautre donne un pain au goût unique et savoureux.

Il est aussi moins riche en gluten que le blé, ce qui explique sa meilleure digestibilité.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1482 kJ / 351 kcal
Matières grasses.....	3,5 g
dont acides gras saturés.....	0,8 g
Glucides.....	62 g
dont sucres.....	0,2 g
Fibres alimentaires.....	9,7 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	0,01 g

FARINE DE PETIT EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 5kg

CERTIFICATION

Codification douanière : 1101.00.15

Tracabilité :

Agriculture : France, 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).

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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

Allergènes :

Allergène présent sur le site de production et pouvant être un risque de contamination croisée : sésame.

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

FARINE DE PETIT EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 5kg
Mycotoxines :

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
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
5 kg	Papier imprimé	Sac cabas	FARPEIS5	3329486731053	2 mois	9 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.

