

FARINE DE GRAND 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.

L'épeautre apparaît au 5^e millénaire av. JC., et peut-être déjà au 6^e millénaire, au sud-est de la Caspienne. Dès 4700 av. JC., on le retrouve en Moldavie, puis vers 3750 av. JC. en Bulgarie. Il s'agit au début d'impuretés dans des cultures d'engrain ou d'amidonner, puis de cultures pures d'épeautre. A l'Age du Bronze et du Fer, il est bien établi dans toute l'Europe centrale et du Nord.

Description :

La farine de grand épeautre intégrale est obtenue par la mouture des grains de grand épeautre (*Triticum spelta*) que l'on a broyés et nettoyés. Sa couleur est grisâtre à brunâtre.

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.

Ingrédient(s) : grand épeautre biologique

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

A utiliser seul ou en complément de farines plus traditionnelles dans toutes vos recettes de pain intégraux, biscuits, pâtisseries, crêpes, pâtes ou sauces. Les qualités viscoélastiques de la farine d'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 fabrication du pain à base de farine d'épeautre nécessite un peu moins d'eau car la pâte a tendance à "lâcher" et coller.

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

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1468 kJ / 347 kcal
Matières grasses.....	2.4 g
dont acides gras saturés.....	0,01 g
Glucides.....	66 g
dont sucres.....	2.2 g
Fibres alimentaires.....	9.2 g
Protéines.....	10.8 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

FARINE DE GRAND EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 5kg

Codification douanière : 1101.00.15

Traçabilité :

Agriculture : 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

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.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : sésame

Critères microbiologiques :

	Cible
Escherichia coli	< 50 germes/g
Staphylococcus aureus	< 10 germes/g
Anaérobies sulfite-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
-	

FARINE DE GRAND EPEAUTRE INTEGRALE BIOLOGIQUE 5kg

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	< 0,2

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	FARGEIS5	3329486521050	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.

