

BLE DUR ANCIEN BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION**

Historique : MARKAL a voulu mettre en avant au travers de cette gamme, le blé dur ancien. Doté de propriétés nutritionnelles intéressantes, le blé ancien est sans conteste un blé savoureux. Un vrai retour aux sources. Pour cette référence, nous avons choisi la variété khorasan. Elle connaît un succès croissant dans le monde entier et retrouve de plus en plus la place qu'il mérite sur nos tables. Cette céréale de grande taille et aux grains très longs, possède des qualités nutritionnelles remarquables. Markal a développé sa propre filière de blé dur ancien Khorasan. Notre producteur est basé en Italie et accompagne depuis deux générations Markal.

Ingrédient(s) : Blé dur ancien biologique (variété khorasan)

Process de triage : Au travers d'un nettoyeur séparateur, d'un épierreur, de trieurs alvéolaires et d'une table densimétrique.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le blé dur ancien variété khorasan contient naturellement des protéines et des fibres, ce qui lui confère un bon équilibre nutritionnel.

Faire tremper le blé dur ancien variété khorasan 12 heures pour diminuer le temps de cuisson. Laver le blé. Eventuellement le faire griller à sec dans une poêle, sans brûler les grains. Le plonger dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 45 min. Assaisonner à son goût. Il se déguste comme des pâtes ou du riz, en accompagnement de légumes, viandes ou poissons.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

CRITERES	Moyenne pour 100g
• Valeur énergétique moyenne	1446 kJ / 342Kcal
• Matière grasses	2.2g
Dont acides gras saturés	0,2g
• Glucides	61.3g
Dont sucres totaux	8.2g
• Fibres	9,1g
• Protéines	14.7g
• Sel	0.02g

CERTIFICATION

Codification douanière : 1001.11.00

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Etiquetage :

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

BLE DUR ANCIEN BIOLOGIQUE 500g

Certification biologique du conditionnement et 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.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

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.

Peut contenir des traces d'amande, noisette, noix de cajou, sésame et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 20 000 germes/g
Levures	< 20 000 germes/g
Moisissures	< 20 000 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

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

BLE DUR ANCIEN BIOLOGIQUE 500g

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film + étiquette	Carton A	BLEDAC500	3329482395006	2 mois	16 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 A	195*180*180	0,116	24	8	192	1152

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