

FARINE DE TEFF BLANCHE SANS GLUTEN BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique :**

Le teff est une plante de la famille des graminées, vieille de plus de 5000 ans, cultivée principalement en Afrique et notamment en Ethiopie.

Le nom « *Teff* », vient de « *teffa* », signifiant « perdu » en Amharic (langage parlé en Ethiopie), faisant référence à la très petite taille de ses grains.

Le teff est l'ingrédient de base de la traditionnelle *injéra*, une sorte de crêpe consommée à presque tous les repas en Ethiopie.

La graine de teff, très proche du millet, est très résistante, est cultivée sous des conditions climatiques extrêmes et est considérée comme la plus petite graine au monde.

Cette céréale contient sa propre levure naturelle, qui agit comme un levain sur les pâtes préparées avec cette farine.

Trois variétés de teff existent ; le blanc, le brun et le rouge.

Markal vous propose la variété blanche, à la saveur douce et sucrée, proche de la noisette.

Description :

La farine obtenue est de couleur blanche, à odeur et goût spécifique.

Ingrédient(s) : teff blanc biologique

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

La farine de teff peut s'utiliser seul ou en complément de farines standards. Pour la fabrication de pain, incorporer la farine de teff en complément d'une farine panifiable standard.

La farine de teff est traditionnellement utilisée pour la conception de l'*injéra* (une crêpe). Elle peut servir de base de nombreuses recettes : pains, gâteaux, galettes...

Son léger goût de noisette légèrement sucré sera apprécié dans vos préparations.

Le grand intérêt du teff est son profil nutritionnel de très bonne qualité et son absence de gluten.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1478 kj / 350 kcal
Matières grasses.....	2,9 g
dont acides gras saturés.....	0,7 g
Glucides.....	67,7 g
dont sucres.....	1,4 g
Fibres alimentaires.....	7,1 g
Protéines.....	9,6 g
Sel.....	Traces
Fer.....	7.6 mg
Calcium.....	180 mg

FARINE DE TEFF BLANCHE SANS GLUTEN BIOLOGIQUE 500g
CERTIFICATION

Codification douanière : 1208.10.00

Traçabilité :

Agriculture : UE

Origine de la transformation : Pays-Bas

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).

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 :

Ne contient pas d'allergènes.

Garantie sans gluten.

Critères microbiologiques :

	Cible
<i>Escherichia coli</i>	< 50 germes/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 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

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

FARINE DE TEFF BLANCHE SANS GLUTEN BIOLOGIQUE 500g

Ochratoxine	< 3
Zéaraléone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/Kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à	DLUO au conditionnement
500g/6	Film opaque blanc (PP/PE) + étiquette	Carton	FARTBSGC500	3329486565009	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions colis (en mm)	Poids colis (kg)	Dimensions UVC (en mm)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	247*185*192	0,234	105*70*175	19	9	171	1026

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