

EPEAUTRE PRECUIT BIOLOGIQUE 500g
PRESENTATION

Historique : L'épeautre est une variété de blé très ancienne appelée « blé des gaulois » ou « blé sauvage ». Certaines espèces de céréales proches parentes du blé commun sont dites « vêtues » parce que le grain reste couvert de sa balle à la récolte. Les blés vêtus sont appelés communément épeautre, le terme englobant trois espèces : le petit épeautre, l'épeautre de Tartarie et le grand épeautre ou épeautre du Nord. Cette graine que les scientifiques dénomment *Triticum Dicocum* possède des qualités nutritives intéressantes notamment sa richesse en protéines. Certains n'hésitent pas à le qualifier de caviar des céréales. C'est une céréale parfaitement équilibrée possédant un léger goût de noix.



Ingrédient(s) : grand épeautre biologique (*Triticum spelta*) (variétés : Rouquin, Altgold, Oberküimer).

Description : épeautre précuit et déshydraté.

Process de triage :

1. Nettoyage/ 2. Triage/ 3. Pré-cuisson à la vapeur et à l'eau/ 4. Séchage/ 5. Conditionnement

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

☛ Intérêt diététique : Il est source de protéines et riche en fibres.

En faisant précuire l'épeautre selon une méthode traditionnelle à l'eau et à la vapeur, MARKAL préserve les qualités nutritionnelles de cette céréale qui sert alors de base à de nombreuses recettes alliant diététique et rapidité.

L'épeautre précuit se consomme en accompagnement, en gratin, en galettes, en soupes, ...

Plonger l'épeautre précuit dans 3 fois son volume d'eau salée. Porter doucement à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 20 à 25 min. Assaisonner ensuite à votre goût.

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

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1371,4 kJ / 324,6 kcal
Matières grasses.....	1,4 g
dont acides gras saturés.....	0,2 g
Glucides.....	60,2 g
dont sucres.....	0,9 g
Fibres alimentaires.....	12,8 g
Protéines.....	11,4 g
Sel.....	0,025 g

CERTIFICATION

EPEAUTRE PRECUIT BIOLOGIQUE 500g

Codification douanière : 1904.90.80

Traçabilité :

Origine de la matière première : France ou Italie

Origine de la transformation : France (Markal)

Etiquetage :

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

Certification biologique de la transformation, du conditionnement et 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

Allergène :

Contient du gluten.

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, noisettes, noix de cajou, sésame et soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5000 germes/g
Moisissures	< 5000 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

EPEAUTRE PRECUIT BIOLOGIQUE 500g

Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750

Métaux lourds :

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

CONDITIONNEMENT

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/ 6	Film plastique	Carton A	EPEPC500	3329482080018	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.