

## Fiches techniques farines tradition

Nom	Ingrédients UE	Ingrédients non UE	Allergènes	Valeurs					
				Energie pour 100 g	Mat. Grasses	Glucides	Protéines	Fibres	Sel
Blanche de froment 10.5/680	froment	-	gluten	1448 kj/339 kcal	1,2 % dont 0,2 % saturés	65,5 % dont 2,6 % de sucre	11,6%	3,0%	
Complète de froment	froment	-	gluten	1580 kj/374 kcal	1,4 % dont 0,3 % saturés	72 % dont 1,8 % de sucre	12,0%	12,5%	
Complète de seigle	seigle	-	gluten	1607Kj/380 kcal	1,4 % dont 0,2 % saturés	77 % dont 2,1 de sucre	9,1%	11,7%	
Blanche d'épeautre	épeautre	-	gluten	1510 Kj/339 kcal	0,8 % dont 0,3 % saturés	72 % dont 2 % de sucre	9,8%	4,4%	
Epeautre des Ardennes	épeautre, fflocons d'épeautre	-	gluten	1550 Kj/360 kcal	1,1 % dont 0,3 % saturés	73 % dont 1,9 % de sucre	10,0%	8,0%	
Complète d'épeautre	épeautre	-	gluten	1570 Kj/370 kcal	1,4 % dont 0,3 % saturés	72 % dont 1,9 % de sucre	10,2%	12,8%	
Fine fleur	froment, épeautre, seigle	-	gluten	1452 Kj/342 kcal	1,21 % dont 0,2 % saturés	69,7 % dont 2,6 % de sucre	11,5%	3,4%	
Pain fermier	froment, épeautre, seigle	-	gluten	1454 Kj/343 kcal	2,9 % dont 0,4 % saturés	64,3 % dont 2,7 % de sucre	12,0%	6,1%	
Intégrale	froment, seigle, froment d'épeautre	-	gluten	1377 Kj/326 kcal	1,9 % dont 0,3 % saturés	57,6% dont 4,5 % de sucre	13,7%	11,7%	
13 Graines	froment, épeautre, seigle, avoine	maïs, lin, tournesol, pavot, millet, soja, potiron, quinoa	gluten	1439 Kj/339 kcal	1,1 % dont 0,2 % saturés	69,5 % dont 2,3 % de sucre	11,3%	3,0%	
Bouquet	froment, épeautre, seigle,	tournesol, lin, pavot, millet	gluten	1640 Kj/370 kcal	5,1 % dont 2,4 % saturés	72 % dont 2 % de sucre	12,1%	11,0%	
Forêt Noire	froment, seigle, épeautre	flocons d'avoine	gluten	1466 Kj/347 kcal	3,7 % dont 0,5 % saturés	62,6 % dont 2,7 % de sucre	12,5%	6,8%	
Pain du Tyrol	froment, wefa	flocons d'avoine, tournesol	gluten	1547 Kj/366 kcal	6,3 % dont 0,8 % saturés	61,4 % dont 2,7 % de sucre	13,0%	5,9%	
Pizza	froment, blé dur	-	gluten	1500 Kj/350 kcal	1,5 % dont 0,3 % saturés	73 % dont 1,9 % de sucre	12,0%	3,0%	
Semoule de blé dur	blé dur	-	-	-	-	-	-	-	-
Gourmandise	farine de blé, semoule de blé, farine de soja, gluten de blé, farine de blé malté; enzymes: amylase, amylase maltogène, xylanase, alpha amylase; antioxydants: acide ascorbique	-	gluten ,soja	1386 Kj/328 kcal	2,1 % dont 0,2 % saturés, 0,2 % monoinsaturés, 0,7 % polyinsaturés	59 % dont 1 % de sucre	13,0%	10,0%	0,03%
La Mosane	farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté; enzymes: alpha amylase	-	gluten	1384 Kj/328 kcal	2 % dont 0,2 % saturés, 0,2 % monoinsaturés, 0,7 % polyinsaturés	59 % dont 1 % de sucre	13,0%	11,0%	0,03%

