

Fiche technique

CRACKERS FINES HERBES



PRODUIT BELGE ET BIO



Les crackers à la farine d'épeautre sont fins, croquants et assaisonnés aux fines herbes. Ils accompagneront à merveille vos tapenades, houmous, fromage frais. En plus d'être savoureux, ils sont également riches en fibres et en nutriments, grâce à la farine d'épeautre, une céréale ancienne reconnue pour ses bienfaits. C'est aussi un parfait encas. En choisissant les produits Graines de Curieux, vous soutenez non seulement une agriculture bio et locale, mais aussi un prix équitable pour des produits de qualité



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

LAND FARM AND MEN sa
Rue du Tronquoy 10,
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479
info@grainesdecurieux.be
www.grainesdecurieux.com



INGRÉDIENTS

Farine de petit épeautre* (GLUTEN), farine de riz*, farine de froment* (GLUTEN), huile de tournesol*, ail*, sel, oignon*, persil*, origan*, romarin*

*Issu de l'agriculture biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1572,43 kJ / 375,82 kcal
Graisses (g)	8,2 g
Dont acides gras saturés (g)	1,16 g
Glucides (g)	60,76 g
Dont sucres (g)	0,9 g
Fibres alimentaires (g)	7,35 g
Protéines (g)	8,74 g
Sel (g)	1,04 g

Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)

CONSERVATION

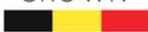
Conserver au frais (max. 20°) et au sec. Bien refermer l'emballage après utilisation.

A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours
Date de durabilité minimale: 12 mois



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| + Céréales avec gluten | - Crustacés et dérivés |
| - Oeufs et dérivés | - Poissons et dérivés |
| ~ Soja et dérivés | ~ Sésame et dérivés |
| - Lait | ~ Fruits à coques |
| - Céleri | - Moutarde |
| - Sulfite (E220 - E228) | ~ Lupin |
| - Mollusques | ~ Arachides |

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 200 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 000 ufc/g
Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Résidus de pesticides	Non détectés	
Cadmium	< 0.2 mg / kg	
Plomb	< 0.2 mg / kg	--> Métaux lourds
Mycotoxines	< 4 µg / kg	
Humidité	Max %	

CONCERNANT LES OGM

Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes au R(CE)1829/2003.

Ionisation/ Additifs/ Colorants/ Radioactivités : Absence



ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétarien



Végétalien



Lacto-végétarien

CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Boite de 100 g.

Caisse de 8 x 100g boites.

Seau de 2 kg



5 4 2 5 0 3 8 0 0 1 8 4 6 >

100 g



5 4 2 5 0 3 8 0 0 1 8 8 4 >

8 x 100 g



5 4 2 5 0 3 8 0 0 1 9 2 1 >

2 kg

SUGGESTION

Nous vous invitons à déguster nos crackers Graines de Curieux accompagnés de notre houmous, de tapenade ou de fromage frais. Leur véritable atout ? Une polyvalence qui leur permet de se marier parfaitement avec une multitude de saveurs, pour un plaisir gourmand à chaque bouchée.


 BE-BIO-01
 Agriculture Belgique
 België Landbouw

 GROWN

 IN BELGIUM