

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Farine de blé noir
Descriptif produit : Colis de 10 sacs
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Farine de BLE noir

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de sarrasin	France, Union Europ., Canada, Chine, Pologne

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]
Durée de vie totale du produit (jours) : 270
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Gluten
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Farine de blé noir en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET

Article : 89431

ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 11029090 - Farines de céréales (à l'excl. des farines de froment [blé], de méteil, de seigle, de maïs, de riz, d'orge et d'avoine)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13 % (12 - 14,5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le paquet avec précaution et en veillant à pour le refermer le plus hermétiquement possible, car la farine de sarrasin est fragile. La farine de blé noir n'ayant pas de gluten, elle n'est donc pas panifiable seule. Il faut l'associer à de la farine de froment pour réaliser des préparations de pains et brioches. Farine très aromatique, la farine de blé noir apporte un goût caractéristique lors de son utilisation. L'utilisation la plus commune est la fabrication de galettes bretonnes, que l'on garnit de toutes sortes de denrées. Les américains et les russes la travaillent soit en pancakes, soit en blinis. Souvent utilisée en association avec une farine panifiable selon des proportions adaptées à ce que l'on souhaite en faire. Pour la réalisation de pain, au delà de 17,5 % du poids total de farine, la levée de la mie risque d'être aléatoire. Le pain sera plus dense, plus compact. Rendement : 1 kg de farine de blé noir.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,470	348	2.2	0.3	68	0.5	4.2	11	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.01	10	Sachet		650x210x150	3263381012155
Sachet	1	1	1	Sachet			3387720010203
Couche	110	0	110	Sachet	11		
Palette	880	880.88	880	Sachet	88	1200x800x800	
Pièce	1	0	1	Sachet			
Paquet	1	0	1	Sachet			