

## 609017 Farine pour pâtisserie 10x1kg

Marque	.....	Anco Prof.
Article en stock	.....	Commande speciale
Température	.....	Marchandise - sec
Hiérarchie web :		
Gamme	.....	Féculents, farine et chapelure
Famille	.....	Farine et chapelure
Sous-Famille	.....	Farine et chapelure



### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Poids (Net/Net égoutté/Brut)	.....	10 kg / - / 10.41 kg
Conditionnement	.....	Carton
Code EAD	.....	5410018601604
Code EAC	.....	5410018601581
Pays d'origine	.....	Belgique
Conditions de stockage	.....	Local à température ambiante
Dimension (H x l x p)	.....	14 x 40 x 20 cm

### INGRÉDIENTS

Ingrédients: Farine de FROMENT. Peut contenir des traces de: oeufs, lait, soja, sésame.

### CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

## ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUËTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT	✓													
PEUT CONTENIR		✓				✓					✓		✓	
NE CONTIENT PAS														
NON MENTIONNÉ			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓		✓

## Informations complémentaires

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	.....	1461 Kj
Kcal	.....	345 Kcal
Lipides	.....	1.6 g
Saturés	.....	0.1 g
Glucide	.....	72 g
dont (sucres)	.....	2 g
Fibres	.....	2.5 g
Protéines	.....	9.3 g
Sel	.....	0.02 g

## OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

## CONSEILS D'UTILISATION

A conserver au sec et par préférence au frais.

## DESCRIPTION PRODUIT

Farine pâtissière blanche.

## CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver au sec et par préférence au frais.



Date de modification : 25-09-2020

### **Disclaimer**

**i** Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1.