

	SAS LIGNEAU	
	Enregistrement	Date de création : 08/12/2020
	<i>Fiche technique : FARINE DE BLÉ T80</i>	Date de mise à jour : 03/01/2022
		Page : 1/1

Description du produit

Désignation	Farine de blé T80 sur meule de pierre bio
Variété	Pyrénéo, Astaro, Rouge de Bordeaux
Origine	France, production dans le Gers et le Lot-et-Garonne
Certification	Agriculture Biologique certifiée FR-BIO-16
DDM	1 an

Informations

Conditions de stockage	À conserver au sec et à l'abri de la lumière.
Conditionnement	1kg, 5kg, 10kg, 25kg, BIG-BAG 800KG
Palettisation	Oui
Traçabilité	Oui
Conseils d'utilisation	-
Garantie sans OGM	Oui
Garantie non Ionisation	Oui
Allergène	Peut contenir des traces de gluten et de soja

Caractéristiques (g/100g)

Cendres	0,89
Humidité	12,80%
Protéines	10,44%