

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

<b>Désignation du produit</b>	: Lievito madre puro attivo																											
<b>Dénominations spécifiques</b>	: Lievito Madre déshydraté – levain de blé avec des levures actives et des bactéries lactiques																											
<b>Numéro d'article</b>	: 01239200001.0																											
<b>Emballages</b>	: Sachet / 1 kg																											
<b>Type de conditionnement</b>	: Sachet en polyéthylène 1kg																											
<b>Ingrédients</b>	: Levain de <b>blé</b> déshydraté [farine de <b>blé</b> , chef (farine de <b>blé</b> , eau)] Conditionné sous atmosphère protectrice																											
<b>Allergènes</b>	: Contient: Gluten Peut contenir des traces de:-																											
<b>Valeurs énergétiques – et nutritives</b> <i>calculée à la 100g</i>	: <table><tr><td>Kilojoules</td><td>1615</td><td>kJ</td></tr><tr><td>Kilocalories</td><td>381</td><td>kcal</td></tr><tr><td>Graisse</td><td>1.4</td><td>g</td></tr><tr><td>dont acides gras saturés</td><td>0.6</td><td>g</td></tr><tr><td>Hydrates de carbone</td><td>75.4</td><td>g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>1.4</td><td>g</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>14.9</td><td>g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>&lt;0.01</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre alimentaire</td><td>2.1</td><td>g</td></tr></table>	Kilojoules	1615	kJ	Kilocalories	381	kcal	Graisse	1.4	g	dont acides gras saturés	0.6	g	Hydrates de carbone	75.4	g	dont sucres	1.4	g	Protéine	14.9	g	Sel	<0.01	g	Fibre alimentaire	2.1	g
Kilojoules	1615	kJ																										
Kilocalories	381	kcal																										
Graisse	1.4	g																										
dont acides gras saturés	0.6	g																										
Hydrates de carbone	75.4	g																										
dont sucres	1.4	g																										
Protéine	14.9	g																										
Sel	<0.01	g																										
Fibre alimentaire	2.1	g																										
<b>Microbiologie</b>	: Les valeurs microbiologiques sont conformes aux exigences de la Réglementation Suisse sur l'hygiène microbiologique des produits alimentaires.																											
<b>Instructions de stockage</b>	: Conserver au frais et au sec dans l'emballage d'origine fermé. Bien refermer les sachets entamés, consommer en l'espace de quelques jours, car la performance de pousse des levures diminue après l'ouverture.																											
<b>Durée de conservation</b>	: 6 Mois (aux conditions susmentionnées)																											
<b>Responsable pour les questions de qualité</b>	: Fabian Ryser qm@agrano.ch																											
<b>Date</b> (YYYY/MM/DD) <i>Version</i>	: 2023/07/26 DLa																											