



PCAMP1kg BIO

PCAMP1kg BIO-TR



PAIN DE CAMPAGNE

Produit cuit – fabriqué en France

Référence interne –PCAMP 1kg BIO – PCAMP 1kg BIO -TR

1Kg

CARACTÉRISTIQUES ET COMPOSITION

COMPOSITION	VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	
Farine semi-complète de BLÉ T110*, eau, sel, levure de panification (levure, stabilisant : gomme de xanthane). <i>* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i> Allergènes : GLUTEN. Traces éventuelles de FRUITS A COQUE, SOJA, LAIT.	Energie :872 kJ/208 kcal Glucides : 41,1 g Protéines : 7,3 g Lipides : 1,09 g Fibres : 3,4 g Sel : 1,3 g	Critère et fréquence de la réglementation nutrition (GEM-NRC) : Pain - LIBRE
TYPE DE CUISSON	MISE EN ŒUVRE	
Sur plaques dans FOUR ROTATIF	-	
STOCKAGE ET CONSERVATION		
DDM : 5 jours à température ambiante		
PROVENANCE GEOGRAPHIQUE FARINE	CONDITIONNEMENT GENERAL	
Moulins de Brasseuil – 28 Blés biologiques d'origine française et locale	A l'unité, dans un bac en plastique consigné	

*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation.



MOULIN
DES
OSMEAUX

Chérisy, le 29/10/18

La Parisienne de Baguette
28-32 rue André Karmen
93300 Aubervilliers

Objet : Attestation origine des farines et blés biologiques

Madame, Monsieur,

Nous, moulin des Osmeaux, entreprise située dans l'Eure et Loir, à 10km des Yvelines, n'achetons que des farines biologiques d'origines franciliennes et beauceronnes (Essonne, Yvelines et Eure et loir) dont l'origine des blés est la suivante 28= 30% ; 76 = 50% et 91 = 20%.

A votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Le directeur d'Usine

David Levy

☎ 02.37.43.70.22

✉ davidlevy@terramie.com