

## Certification

Produits certifiés en Agriculture Biologique. Certifié par Ecocert. (FR-BIO-01)

## Caractéristiques techniques du produit

- Poids net : 1 kg.
- A conserver dans un endroit sec
- Allergènes : Gluten.

## Composition :

<i>Ingrédients</i>	<i>Pourcentage</i>	<i>Origine</i>
• Farine Type 110 IDF	56.9 %	France
• Eau filtrée	41.5 %	France
• Sel fin	1 %	France
• Levure Bio	0.6 %	Union Européenne

## Composition nutritionnelle pour 100g :

- Energie: 200 kcal (850 kJ);
- Matières grasses: 1.8g dont acide gras saturés: 0.1g;
- Glucide: 40.2g dont sucres: 0.6g;
- Fibres: 4g;
- Protéines: 6.4g;
- Sel: 1.01g.

## Traçabilité

Nous vérifions à chaque livraison la DLUO des ingrédients. Une fois nos produits fabriqués, ils sont suivis et identifiés par un numéro de lot pour une traçabilité optimale.

## Logistique

Afin de réduire notre impact environnemental, nos véhicules sont récents, ils sont tous équipés de GPS et du système « Stop and go ». Nos chauffeurs ont également participé à une formation Eco-conduite.

## PAIN IDF LEVURE 1KG LONG TRANCHE

Créée en 1989, l'entreprise Patibio fait travailler 50 personnes, comprenant 14 boulangers, 10 pâtisseries et 10 livreurs. Elle possède une flotte de 11 véhicules de 12m<sup>3</sup>. A ce jour, elle livre 220 magasins, 4 arrondissements de Paris, ainsi que plusieurs collèges, lycées et maternelles dans tous les départements franciliens. Sa production actuelle est de 1000 tonnes de pain bio par an. Patibio ne transforme que des produits issus de l'agriculture biologique.

### Dénomination du produit

- Nom produit : "PAIN IDF LEVURE 1KG LONG TRANCHE"
- Référence : IDFL1T
- Codes-barres : 3662191013848

### Description

Environ 20 tranches de 40 à 60 grammes

Fabriqué avec des blés 100 % franciliens issus de l'agriculture biologique, les blés sont cultivés, écrasés à la meule de pierre et panifiés en Ile-de-France afin de garantir un produit régional reconnu. Il s'agit d'un pain complet alliant à la fois saveur et santé, on y retrouve des acides gras essentiels, des vitamines, des minéraux et des fibres.

NB : Le programme Pain IDF a été développé par le Groupement de l'agriculture biologique (GAB) d'Ile-de-France avec lequel nous avons élaboré ce pain francilien.

### **Nos engagements**

- Produits fabriqués avec des ingrédients régionaux (quand c'est possible),
- Aucun produit chimique (ni à la production, ni à la transformation),
- Pas d'OGM,

