

# FICHE TECHNIQUE : Baguette BIO (200grs)

---

## INGREDIENTS :

- Farine de blé Bio type 80
- Eau (75 %)
- Levure répondant aux principes de l'agriculture Bio (1,9 %)
- Sel répondant aux principes de l'agriculture Bio (1,5 %)
- Levain naturel à base de Farine BIO (1 %)
- Levain d'Epeautre BIO (1 %)
- Enzymes (présents dans la farine)
- Contient des produits à base de gluten

Tous nos pourcentages sont calculés par rapport au poids de Farine.

Ce pain est fabriqué dans une usine utilisant des fruits à coques (graines de sésame, graines de pavot, graines de tournesol,...)

## PRESENTATION :

La Baguette 200 grs BIO est fabriquée selon un savoir-faire et des règles imposées par Monsieur MARCADET.

## APPLICATION :

Ce pain convient parfaitement aux collectivités et aux professionnels de la restauration.

## AVANTAGES DU PRODUIT :

- Une très bonne conservation
- Croustillant
- Mie Alvéolée
- Pas de perte
- Un goût inimitable

## CONDITIONNEMENT :

Nos baguettes seront livrées en sac (type kraft) selon les quantités commandées.

## CONDITIONS DE STOCKAGE :

A conserver à température ambiante et éloigné de toute source de chaleur ou d'humidité.

## DLUO :

La Date Limite d'Utilisation Optimale de ce produit est de 24 h 00.

# FICHE TECHNIQUE : Baguette BIO (200grs)

## ALLERGENES :

- Gluten

- 

## REGLEMENTATION :

La SARL MARIE BOULANGE garantit la conformité de ses produits selon la réglementation en vigueur.  
Tous nos produits sont garantis sans OGM et sans Conservateur.

## ORIGINE INGREDIENTS :

Ingrédient	Fournisseur
Farine BIO	Minoterie Dupuy Couturier (42)
Sel	Sté Galera (31)
Levure	Lesaffre (94)
Levain d'Epeautre BIO	Lesaffre (94)

Fait à Ste Foy D'Aigrefeuille,

Le 29/12/2016  
**Marie Boulange Sarl**  
... et la pâte devient pain ...  
7 Avenue Marlyse Bastié  
ZA Val de Saune  
31570 Ste Foy d'Aigrefeuille  
05 62 47 28 28  
Siret 338 260 383 00041