

PCE Farine pour pâtisserie 1kg Boni Selection

Farine pour pâtisserie

Information technique et logistique :

N°article : 17895
A commander par : 1 Pièce
Conditionnement : Carton de 10
Unités par palette : 800

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 1 KGM
Poids net (gr.) par unité : 1000
Poids brut (gr.) par unité : 1020

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Cette farine fine convient pour la pâtisserie et les préparations sucrées comme les gâteaux, les tartes, les gaufres, les crêpes, etc.

Conditions de stockage :

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur. Bien refermer l'emballage après utilisation.

Allégations :

Idéale pour les préparations sucrées.
Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

Les ingrédients :

100 % farine de BLÉ.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GRM
Energie (kJ)	1459
Energie (kcal)	344
Lipides (g)	1
Dont lipides saturés (g)	0.1
Glucides (g)	72
- Dont sucres (g)	0.7
Fibres alimentaires (g)	2.8
Protéines (g)	10
Sel (g)	0.01

Contact :

Colruyt Group - Etn./Ets Fr. Colruyt N.V./S.A.
Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gs1belu.org/>