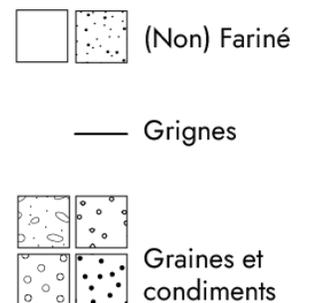


Fiche technique

Speculoos 50g



Applicable à : Speculoos 50g

Ingrédients (les allergènes de la directive_2007/68_CE sont en majuscules) :

FARINE DE FROMENT T75 (FLANDERS), sucre de canne, BEURRE, ŒUFS ENTIERS LIQUIDES, 4 épices, bicarbonate de soude, cannelle en poudre bio, sel,

Traces éventuelles : céréales contenant du gluten, oeufs, lait/lactose, fruits à coque, sésame

Aspect Visuel : Forme ronde. 8cm de diamètre. Couleur brun. Parsemé d'amandes effilées. 50gr.

Caractéristiques : Croquant et légèrement moelleux à l'intérieur. Goût subtil des épices.

Diététique : /

Accompagnements : Usage quotidien et familial.

Instructions conservation : A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, dans son emballage d'origine ou dans une boîte hermétique.

DLC cuit : 10 jours

DLC précuit : N/A

DLC Crus congelés : N/A

Traitement : Cuisson

Emballage : Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire en regard des règlements CE 1935/2004 et UE 10/2011.

OGM : Non

Irradié : Non

Toxines : L'ensemble de nos produits satisfont aux exigences du règlement CE 1881/2006.

Critères microbiologiques : En préparation

Métaux lourds / Pesticides : Nos fournisseurs se sont engagés à satisfaire aux exigences légales nationales et européennes en vigueur.

Valeurs Nutritionnelles 100 g : En préparation

Contact Qualité / Urgence : qualite@boulangeriebelgebio.be - 01 81 72 20 31