Dinkel Gourmet

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de céréales avec des légumes secs
BAKELS numéro d'article:	50642215
Pistor numéro d'article:	18844
GTIN-13:	7630019606240
L'emballage:	carton avec 3 x 2 kg sachets
Quantité par palette:	50 x carton à 6 kg / 300 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine d'**épeautre** (32%), flocons d'**épeautre** complets (25%), courgettes séchées, pops d'**épeautre** (9%) (**épeautre,** sucre de canne, caramel, jus de poire concentré, sel), flocons d'**avoine**, **épeautre** soufflé (4%), sel de mer, oignons séchés, poivrons rouges séchés.

Possibilités d'utilisation

- ✓ comme substitut de viande, par exemple Nuggets, Boulettes, Tatar, Burger
- ✓ en guise de remplissage, par exemple Pies, Tartes, Pâtisserie, Apéro
- ✓ et bien plus encore

Caractéristiques du produit

- ✓ vegan
- ✓ recette simple et sûre
- ✓ pas de pesée fastidieuse
- ✓ précieuse composition sans froment, avec und forte proportion d'épeautre
- ✓ assaisonnement supplémentaire individuel possible
- ✓ non refroidi et longue durée de conservation

Dosage

Recette recommandée
2000 g Dinkel Gourmet
3000 g eau

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1489 356	kJ kcal
Lipides, dont	3.7	g
Acides gras saturé	0.7	g
Glucides, dont	58.4	g
Sucre	7	g
Protéines	17.4	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	3.3	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	9.7	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	mélange de céréales avec des légumes secs
Odeur	de céréales. de légume
Goût	de céréales. de légume
Texture	poudre avec des particles grossières

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000'000
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer) Oui	Non	Ingrédient concerné
Céréales contenant du gluten(1) (dérivés)	☒	☐	farine d'épeautre, flocons d'épeautre complets, pops d'épeautre, flocons d'avoine, épeautre soufflé
Lait (dérivés)	☐	☒	
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)(2) (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☐	☒	
Céleri (dérivés)	☐	☒	
Moutarde (dérivés)	☐	☒	
Mollusques (dérivés)	☐	☒	
Lupin (dérivés)	☐	☒	
Dioxyde de soufre et sulfites	☐	☒	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.
(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle:	**Oui** ☒	**Non** ☐

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	☐ lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien	☐ ovo-lacto-végétarien ☒ végan
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature

Sabrina Lehnherr — Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr Datum: 2022.04.08 15:06:18 +02'00'