



Désignation produit :

Galettes de riz de Camargue quinoa

Bongran

Quantité : 13 GALETTES

Code EAN 13 : 3 261430 007442

• CERTIFICATION

- ECOCERT F-32600

• LOGOS

- AB / EUROPÉEN FR-BIO-01 / IGP
- Agriculture UE



• ORIGINE

- Camargue pour le riz

• ANALYSE NUTRITIONNELLE MOYENNE pour 100 g de produit

| | | | |
|---------------------------------|--------------------|-----------|-------|
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 388 kcal – 1622 kJ | | |
| MATIÈRES GRASSES | 1,6 g | FIBRES | 1,8 g |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 0,3 g | PROTÉINES | 8,8 g |
| GLUCIDES | 83,7 g | Sel | 0,3 g |
| <i>dont sucres</i> | 0,4 g | | |

• DLUO

- 18 mois

• N° DE LOT

- C AA JJ en chiffres (code produit / année de fabrication / jour calendaire de fabrication)

• CONDITIONS DE STOCKAGE

- À conserver dans un endroit sec

• INGRÉDIENTS

- Riz de Camargue IGP complet* et semi-complet*, quinoa* 4%, sel marin
**issu de l'agriculture biologique*
- **Information allergènes** : sésame
- **Absence de gluten** (Règlement CE 1169/2011)

• CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

- Sachet de 13 galettes rondes de 9 cm de diamètre de couleur beige dorée à bords irréguliers.

• CONSEIL DE PRÉPARATION

- Passer les galettes au four quelques instants, elles retrouveront tout leur craquant.

• EMBALLAGE

- Sachet préimprimé, film OPP coex
- Non étanche, fermé par une attache

• PALETTISATION

- 6 uvc / carton
- 14 cartons / couche
- 9 couches / palette
- 126 cartons / palette
- 756 uvc / palette


Biocamargue

 Siège administratif : Mas de la Ville - Route de Port-Saint-Louis - 13200 Arles
 Tél : 04 90 96 36 47 - E-mail : audrey.lubrano@biocamargue.com