



FICHE TECHNIQUE

Poudre à lever sans gluten

Code : FT044

Page : 1

Du : 04/09/08

Description :

Permet de confectionner des pâtisseries bio à la maison.

Les ingrédients ont été choisis pour leur côté naturel ainsi que pour leurs vertus nutritionnelles.

- **Bicarbonate de sodium** : ingrédient levant par dégagement de gaz carbonique.
- **Acide tartrique** : constituant naturel du raisin, il est obtenu à partir des marcs et des lies de vin. Accentue la levée de la pâte.
- **amidon de maïs** : permet de conserver les propriétés de chaque ingrédient jusqu'à l'utilisation de la poudre à lever.

Ne contient pas de gluten, ni phosphate. Produit certifié ECOCERT sas F.32600.



Ingrédients :

Amidon de maïs*, bicarbonate de sodium, acide tartrique naturel de vinification.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Date Limite d'Utilisation Optimale :

24 mois à la date de fabrication **18 mois** minimum à réception

A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière.



Mode d'emploi :



- ✓ La dose d'un sachet est recommandée pour 250g de farine.
- ✓ S'utilise dans toutes les préparations salées et sucrées.

Conditionnement :

Type	Poids net	Poids Brut	Code barre	Emboîtement	Colisage
Sachet poudre à lever	14g	16g	3176800 001268	Boîte présentoir de 20 sachets	Caisse carton de 12 boîtes
Sac 500g poudre à lever	500g	510g	3176800 001275	1 sac	Caisse carton de 10 sacs

Intérêts diététiques

- ☞ **Sans gluten ; sans phosphate**
- ☞ **Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation**