



AMANDE GRILLÉE TAMARI BIOLOGIQUE

ORIGINE (S) : Amande
Espagne ou Italie



Distribution certifiée par FR-BIO-01



MICROBIOLOGIE

Selon la réglementation et les exigences internes

VALEURS NUTRITIONNELLES 100G

ÉNERGIE (KCAL/KJ) :	607/ 2508
PROTÉINES (G) :	24,4
GLUCIDES (G) :	4,6
DONT SUCRE (G) :	3,9
LIPIDES (G) :	52,1
DONT SATURÉS (G) :	4,8
FIBRES (G) :	10,9
SEL (G) :	1,3

CONDITIONNEMENTS

Carton de 5 KG

ORGANOLEPTIQUE

APPARENCE : Forme caractéristique de l'amande

ODEUR : Caractéristique de l'amande au tamari

GOÛT : Caractéristique de l'amande au tamari

TEXTURE : Croquante

CONSERVATION

DLUO : 365 J à production.

Condition de conservation :

A conserver à température constante, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

PALETTISATIONS

=> 80 Cartons/palette => Couche de 8

Ingrédients :

AMANDE*(90,53%), Sauce TAMARI* (8%) (fève de SOJA*, sel, alcool*,
Aspergiullus oryzae), sel, fibre d'acacia*.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Allergènes :
Traces possibles d'arachide, fruits à coque, sésame, lait, sésame, céleri, moutarde.