



**FICHE TECHNIQUE**  
**MAFALDINES AU CURCUMA BIO 450g**  
**Marque : Pousses de là**



Pousses de là SAS  
 30 rue de la poste  
 27420 Les Thilliers en Vexin

PRODUIT				
<b>Matières premières</b>	Non commercial		Mafaldines au curcuma Pousses de là	
	Composition		95% Farine de blé dur bio 5% Curcuma bio	
	Pays de fabrication		France	
	Origine		Les Thilliers en Vexin	
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Couleur		Orangé	
	Taux d'humidité		< 12,5%	
	Pesticides		Sans	
	Remarques		Pâtes bio	
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100 g</b>	Valeur énergétique	336 Kcal	dont sucres	2 g
	Matières grasses	1,7 g	Protéines	> 13 g
	Dont acides gras saturés	0,3 g	Sel	Traces
	Glucides	65 g		

PROCES DE FABRICATION
<p>Culture du blé dur : Semis / Désherbage mécanique / Récolte / Prélèvement d'échantillon / Séchage / Triage.</p> <p>Fabrication de la farine de blé dur sur moulin à meule de pierre.</p> <p>Réalisation des pâtes : Incorporation de la poudre de curcuma avec la farine / Malaxage du mélange avec l'eau / Mise sous vide du mélange pour avoir des pâtes sans micro-bulles / Mise en pression sur la filière pour définir la forme des pâtes / Mise sur plateaux puis chariots des pâtes / Séchage lent et à basse température des pâtes pendant plus de 19h à 50°C pour préserver la qualité nutritionnelle et gustative des pâtes / Ensachage / Stockage.</p>

CONDITIONNEMENT		
<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids net	450g
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
	Identification	N° de lot
<b>Durée et conditions de stockage</b>	24 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	
<b>Conseil d'utilisation</b>	Compter 100 g de produits sec par personne. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau bouillante. Temps de cuisson 4-5 minutes dès reprises de l'ébullition, remuer de temps en temps.	
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé.	

ALLERGENES	
<b>Gluten</b>	Contient du gluten

Nous vous certifions que tous nos produits sont sans Organisme Génétiquement Modifiés et ne sont pas ionisés  
 Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE  
 Certification biologique : ECOCERT FR-BIO-01

Mise à jour le : 23/11/2021