

numéro de produit		INGRÉDIENTS DE BOULANGERIE
257	biologique	<b>améliorant de panification</b> <i>farine de BLÉ*, enzymes* (BLÉ), agent de traitement de la farine (E300)</i>
272	biologique	<b>noix de cajou</b> <i>NOIX DE CAJOU*</i>
214	biologique	<b>chocolat en gouttes</b> <i>sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, vanille*, émulsifiant : lécithine de SOJA*</i>
213	biologique	<b>malt de blé foncé</b> <i>BLÉ dextrinisé*, extrait de malt poudre FROMENT* (malt d'ORGE en poudre*, eau)</i>
267	biologique	<b>graines de lin brun broyées</b> <i>graines de lin brun*</i>
115	biologique	<b>flocons d'avoine (petites)</b> <i>AVOINE (décortiquée)*</i>
118	biologique	<b>son d'avoine</b> <i>AVOINE (décortiquée)*</i>
227	biologique	<b>noisettes (décortiquée)</b> <i>NOISETTES*</i>
271	biologique	<b>amandes entières</b> <i>AMANDES*</i>
127	biologique	<b>muesli croustillants</b> <i>flocons d'AVOINE*, flocons de BLÉ*, graisse de palme*, groseilles*, Noix de coco râpée*, farine d'AMANDES*, graines de tournesol*, miel*, sel de mer extrait de vanille*</i>
250	biologique	<b>mélange de noix</b> <i>NOIX DE CAJOU*, AMANDES*, NOIX*, NOISETTES*</i>
278	biologique	<b>sucre de canne LG</b> <i>sucre de canne*</i>
280	biologique	<b>sucre panela</b> <i>sucre de canne non raffiné*</i>
246	biologique	<b>gluten de blé</b> <i>BLÉ*</i>

251	biologique	<b>germes de blé</b> <i>BLÉ*</i>
151	biologique	<b>son de blé</b> <i>BLÉ*</i>
254	biologique	<b>raisins secs</b> <i>raisins secs*</i>
129	biologique	<b>muesli 5 céréales</b> <i>flocons de BLÉ*, flocons d'OGRE*, flocons de MAÏS*, flocons d'AVOINE*, raisins sec*, abricots* NOISETTES*, BLÉ soufflé*</i>
258	biologique	<b>noix (décortiquée)</b> <i>NOIX*</i>
432		<b>epices à spéculoos</b> <i>cannelle, clou de girofle, gingembre, muscade, piment de la Jamaïque, coriandre, macis, cardamome</i>
277		<b>sel de marin, gros</b>
279		<b>sel de marin, extra fin</b>
261		<b>panier de fermentation / ovale</b>
233		<b>panier de fermentation / rond 24cm</b>
234		<b>panier de fermentation / rond 22cm</b>
235		<b>panier de fermentation / rond 19cm</b>
211		<b>levure sèche (5x11 grammes)</b>
212		<b>levure sèche (500 grammes)</b>
275		<b>levure sèche (125 grammes)</b>
248		<b>levain en poudre (500grammes / 1kg)</b>

**\*) certification biologique par CERTISYS**

**\*\* allergènes en MAJUSCULES \*\***