

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

251	biologique	germes de blé <i>BLÉ*</i>
151	biologique	son de blé <i>BLÉ*</i>
254	biologique	raisins secs <i>raisins secs*</i>
129	biologique	muesli 5 céréales <i>flocons de BLÉ*, flocons d'OGRE*, flocons de MAÏS*, flocons d'AVOINE*, raisins sec*, abricots*, NOISETTES*, BLÉ soufflé*</i>
258	biologique	noix (décortiquée) <i>NOIX*</i>
410		farine sans gluten (blanche) <i>amidon de BLÉ, farine de sarrasin, farin lupin bicarbonate de sodium (E500ii) Mono- et diglycérides, LAIT en poudre</i>
432		epices à spéculoos <i>cannelle, clou de girofle, gingembre, muscade, piment de la Jamaïque, coriandre, macis, cardamome</i>
277		sel de marin, gros
279		sel de marin, extra fin
261		panier de fermentation / ovale
233		panier de fermentation / rond 24cm
234		panier de fermentation / rond 22cm
235		panier de fermentation / rond 19cm
211		levure sèche (5x11 grammes)
212		levure sèche (500 grammes)
275		levure sèche (125 grammes)

***) certification biologique par CERTISYS**

**** allergènes en MAJUSCULES ****