

MARRON ENTIER NATUREL BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Description : Le marron est une qualité de châtaigne, fruit comestible du châtaignier, qui répond à des critères de belle forme : le fruit est gros, rond (un seul fruit s'est développé par bogue) et non cloisonné (il n'y a pas de replis de la peau à l'intérieur de la chair). Les «marrons au naturel» sont des châtaignes, fruits frais provenant de variétés *sativa* traditionnelles, sélectionnées par les anciens pour leur valeur gustative. Parmi les plus réputées : la Bouche Rouge, l'Aguyane et la Pourette produites dans les Cévennes Ardéchoises.



Ingrédient(s) : 100% Châtaignes décortiquées.

Process de fabrication : Trempage /Séchage/ Décorticage / Congélation /Mise en pot /Stérilisation
Stockage.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Servis à l'apéritif, en salade ou bien encore en accompagnement de la traditionnelle dinde de Noël, les marrons au naturel vous transporteront à chaque bouchée au cœur du terroir ardéchois.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles pour 100g:

- Glucides 33 à 35g
Dont sucre totaux 8 à 10g
- Protéines 2 à 4 g
- Lipides 1 à 3 g
- Fibres totales 7 à 9g
- Sodium 30 à 32mg
- Valeur énergétique 160 à 200 kcal
740 à 780 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 1005.90.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

MARRON ENTIER NATUREL BIOLOGIQUE
GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.1
Cadmium	< 0.05

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
230g/6	Bocal en verre	Carton	MARENC230	3329487532307	2 mois	24 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).
Après ouverture, à conserver au froid et à consommer rapidement.

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
230g/6	-	-	-	16	10	160	960

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.