

Tortillas de blé bio - huile d'olive

Description

Tortillas de blé artisanales. Elaborées à partir de farine de blé bio (origine: Ile-et-Vilaine) et d'huile d'olive extra-vierge (origine Portugal)

Origine pays de transformation / conditionnement:

France

Marque:

Sonora

Calibre: 17 cm - 33 g environ

Conditionnement : PQ x 10 PC

Unité Minimum de Commande (UMC) : PQ

Poids net de l'UMC: 330 g environ

DLC en jours : 21 jours

Unité de facturation: PQ



MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION:

Sortir les tortillas du réfrigérateur de 5 à 10 minutes avant utilisation

Réchauffer sur une poêle chaude (sans matière grasse) de 10 à 15 secondes de chaque côté

Réserver au chaud dans un linge

LES PLUS PRODUITS

Le goût authentique du Nord du Mexique avec des ingrédients bio et locaux.

Tortilla souple et ferme à la fois. Peut être consommée froide (wrap) ou chaude.

Aucun conservateur ni additif, ni atmosphère contrôlée.

Emballage plastique zippable, garantissant la fraîcheur optimale du produit

Convient au menu vegan / végétarien.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
1369 kj / 362 kcal	11,9 g	1,4 g	48,2 g	2,9 g	6,3 g	1 g	1,6 g

INGREDIENTS

Farine de blé* (origine: Bretagne), eau, huile d'olive extra-vierge* (origine: UE), sel de Guérande IGP

* issu de l'agriculture biologique

OGM

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

IONISATION

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : GLUTEN

AUTRES CARACTERISTIQUES:

Méthode de conservation: frais

Code EAN de l'UMC: 3770031083002

Numéro du certificat bio: FR-BIO-19.250-0098470.2024.001

T° de conservation (°C): Mini : 0 Maxi : 4