

FICHE TECHNIQUE

Raisin Chasselas de Moissac AOP BIO

Variété : Chasselas de Moissac AOP

Catégorie : I

Calibre : S.O

Origine : Sud-Ouest France (Tarn-et-Garonne)

Producteurs : producteurs de Aux Saveurs du Quercy

Calendrier de saisonnalité

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques minimales

- Grappe souple aux grains dorés et biens ronds.
- De maturité, couleur et calibre homogène.
- Fruits intacts.
- Aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques.
- Exempts de corps étrangers.
- Exempts d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves (légers défauts d'épiderme admis).
- Spécificités AOP : grappe d'une longueur minimum de 12 cm et d'un poids minimum de 100 grammes

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	79,1 kcal
Glucides (sucres)	16,9g (16,5g)
Protéines	0,75g
Lipides	0,16
Fibres	2g

*Tableau de composition nutritionnelle Ciqua

*Les produits issus de l'agriculture biologique sont plus riches en fibres

Producteurs

- **Pierre et Camille Borel**, Trejous (82)
- **EARL de Paradou**, Cazes-Mondenard (82)
- **GAEC de la Pastorale**, Lafrançaise (82)

Liste des allergènes

Allergies croisées : Pollen Bouleau

Conditionnement

Colis empilable de 4kg

Critères microbiologiques

Produits conformes aux limites maximales de la Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

Garanties de production

SANS OGM – NI ENGRAIS – NI PESTICIDES.

Conseils de conservation

A conserver dans un endroit frais (4 à 8°C) et sec.

Certification

Agriculture Bio ECOCERT FR-BIO-01



Code produit SIVU BM : **RAICHAMOI**