

**AUGUSTE BLOCH**  
40 avenue de Provence  
54460 LIVERDUN FRANCE  
Phone: +33(0)383244000  
Fax : +33(0)972196943  
Email: [contact@augustebloch.fr](mailto:contact@augustebloch.fr)

## CHAPELURE AUX GRAINES TOASTEES

**EN SEAU 5 KG ou EN SACHET 1 KG**



**Fine & Légère au goût subtil de noisettes grillées**

### SPECIFICITES

BLOCH a créé pour vous une recette unique de chapelure aux graines qui confère au produit une croustillance et un goût inimitable. Sans additif, élaborée à partir de farine d'orge, de blé et de seigle, avec du germe de blé. A utiliser pour paner et gratiner des produits à base de viande, de légumes et de fruits.

**Fabriquée en France, Matières Premières majoritairement d'origine France**

### UTILISATION

En panure de viandes, poissons, légumes. Osez l'originalité en testant la panure de fruits (pommes, poires, bananes).  
Spécialement conçue pour vos recettes SALEES et/ou SUCREES.

### INGREDIENTS

Chapelure (82.4%) [Farines (**blé\***, **orge\*** malté torréfié, **seigle\***), huile de colza, sucre, sel, germes de **blé\***, levain déshydraté désactivé (son de **seigle\***, farine fermentée de maïs toasté, d'**orge\*** malté toasté et de **blé\*** malté toasté)], semoule de maïs (11%), graines de tournesol toastées (6.6%).

**\*Contient du gluten (blé, orge et seigle)**

### DECLARATION ALLERGENES ET ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : **GLUTEN**

Peut contenir des traces de lait et produits laitiers (y compris lactose)

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect/ Couleur : Poudre granuleuse de couleur brune avec présence de graines de tournesol.

Odeur/ Goût : Odeur et goût de pain grillé et de noisettes.

### MODE DE STOCKAGE ET DDM

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.

<b>Date Durabilité Minimale : 18 MOIS</b>
---

<b>Contrat date vente : 12 MOIS</b>
-------------------------------------

### ATTESTATION FOURNIE SUR DEMANDE

La société Auguste BLOCH certifie que tous les produits fournis :

- Ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements européens n°1829/2003, n°1830/2003, et leurs mises à jour ;
- Ne subissent aucun traitement par rayonnements ionisants, ou ne sont pas obtenus à partir de matières premières ionisées. Ces produits ne sont pas concernés par la Directive 1992/2/CE du Parlement et du Conseil du 22 février 1999 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants.

Un plan de surveillance contaminants est établi en conformité avec la réglementation Européenne en vigueur, en fonction des alertes et de notre système Qualité.

*L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs finaux, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Les spécifications dans ce document ne sont données qu'à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées.*