

HAPPY HOURS EN BIOVALLÉE c'est l'assurance de produits sans aucun additif, sans ajout de matière grasse, éco-conçus, sans gluten et de fabrication artisanale française.

DESCRIPTION

Noisettes torréfiées, enrobées de chocolat blanc et de poudre de framboise.
Délice croquant à grignoter ou à utiliser dans des desserts.



INGRÉDIENTS ET ORIGINES

Chocolat blanc* (sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de lait entier*), noisettes grillées* (Turquie), poudre de framboise*(UE).

* Bio certifié par FR-BIO-10.

CERTIFICATIONS QUALITÉ

- **Biologique** : Certifié par FR-BIO-10. Agriculture UE/Non UE.
- **Sans OGM** : Pas d'utilisation de semence/d'ingrédient ayant été génétiquement modifié.
- **Contact alimentaire** : Emballage primaire certifié contact alimentaire (CE 1935/2004).
- **Transport** : PAS DE TRANSPORT PAR AVION, acheminement des ingrédients uniquement par bateau.

- **HACCP** : Happy Hours en Biovallée utilise la méthode HACCP pour certifier la qualité constante de ses produits. L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.



CONDITIONNEMENT, CONSERVATION ET DDM

Conditionné sous léger vide d'air, en sachet transparent agréé contact alimentaire.

Par carton de 1*5 kg. Conservation optimale dans un endroit froid et sec, à l'abri de la lumière. DDM 18 mois.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g	
Matières grasses g	48
dont Acides gras saturés g	19
Glucides g	36
dont sucres g	34
Protéines g	9
Sel g	0,37
Fibres g	59
Energie kj/kcal	2556/616

ALLERGÈNES (conformément à la réglementation en vigueur)	
Arachides et produits à base d'arachide	Traces éventuelles
Soja et produits à base de soja	Traces éventuelles
Fruits à coques	Présence
Graines de sésame et produits à base de sésame	Traces éventuelles
Lait et produits à base de lait	Présence
Autres allergènes	Absence

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES	
Couleur	Caractéristiques du chocolat blanc et de la framboise en poudre.	Activité de l'eau	< 0,5
Texture	Croquante, noisettes entières.	Corps étrangers	Aucun
Saveur et odeur	Noisette grillée, chocolat blanc et framboise.	Insectes vivants, vers, mites (dans le lot entier)	Aucun
		Noisettes endommagées et moitiés (max. % en poids):	< 5%
SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES		SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne	Flore mésop. aérobie totale	< 30000 cfu/g
Métaux lourds		Levures et Moisissures	< 5000 cfu/g
Aflatoxines		E.Coli	< 10 cfu/g
Hydrocarb HAP		Salmonelle	Absence dans 25g
	< 0,5µg/kg		



LE BIO

Nos produits sont 100 % bio.



L'ÉCORESPONSABILITÉ

Développement durable et RSE : nous privilégions les filières courtes, équitables et responsables.



ZÉRO EMBALLAGE

Pour limiter notre impact environnemental, nous vendons exclusivement en vrac : zéro emballage superflu.



LA QUALITÉ

Grâce à notre bonne connaissance des filières d'approvisionnement, nous garantissons une sélection draconienne de tous nos ingrédients.



LA FRAÎCHEUR

Fraîcheur optimale garantie : nous fabriquons à la commande.



LE FAIT MAISON

Nos produits sont grillés à sec, sans ajout de matière grasse et sans additif.

Champs d'application : nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Ce document est établi sur la base de nos connaissances actuelles au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur.