

Actualités ! Nous avons un nouveau look – une apparence optimisée pour les produits Biofarm

Le clip est de l'histoire ancienne! Notre devise: autant que nécessaire, le moins possible, sur les emballages et les étiquettes. Cet objectif nous a poussés à optimiser les emballages. La sécurité des denrées alimentaires est notre priorité absolue. Le conditionnement sert à empêcher la détérioration des produits et à les protéger. Afin d'éviter le gaspillage inutile de matières premières, nous allons progressivement remplacer nos emballages. Dès que l'inventaire d'un sac ou d'une étiquette est épuisé, nous conditionnons cet article dans le nouveau packaging.

Au sujet des matériaux ...

En outre, nous proposerons nos petits contenants conditionnés dans un film plastique composite fait de polypropylène (PP) lequel est composé de carbone et d'hydrogène. Le PP est inodore, doux pour la peau et convient aux applications dans les secteurs alimentaire et pharmaceutique. Comme il s'agit de composés d'hydrocarbures purs, la combustion produit uniquement du dioxyde de carbone et de l'eau. Les encres d'imprimerie sont issues de solvants qui ne contiennent pas de métaux lourds.



Les avantages de notre sachet de conservation:

- la durée de conservation du produit est plus longue
- le produit subit moins d'infestation de parasites
- le sachet peut être hermétiquement fermé
- son bilan écologique est positif par rapport aux sacs en papier munis d'un revêtement
- le sachet, y compris l'étiquette, peuvent être recyclés (logo de recyclage PP05)

Pourquoi ne pas utiliser du bioplastique?

Le bioplastique n'est que partiellement compostable et ne convient pas à toutes les denrées alimentaires, car il peut se dissoudre au contact d'aliments humides. Nombreux sont ceux qui ne savent même pas que les emballages en plastique nécessitent généralement beaucoup moins de matériaux que les emballages en verre, en carton ou en papier.

Le clip est de l'histoire ancienne ...



Titre

biofarm
Dinkelrisotto
Risotto d'épeautre
Echter Dinkel | Épeautre pur
500g
BIO SUISSE

Le symbole de la croix suisse 100 % signifie que le produit est entièrement composé d'ingrédients suisses.

La fenêtre de visualisation généreuse offre une transparence totale du contenu.

Certification (Bourgeon Suisse, label Bourgeon pour produit importé, produit bio de l'UE)

Informations détaillées sur le produit

Valeurs nutritives

Coordonnées de Biofarm



Les emballages munis du logo de recyclage PP 05 peuvent être jetés dans un sac de recyclage en plastique spécial et sont ainsi inclus dans le cycle de recyclage du plastique.

Fond soudé pour une plus grande sécurité alimentaire.



Nous sommes heureux de partager nos valeurs qui donnent à nos produits un caractère unique.

Désignation supplémentaire/ informations sur le produit

Grammage

Zutaten: Dinkelkörner geschälten (CH), aus biologischer Landwirtschaft.
 Inhaltsstoffe: Grains d'épeautre (CH), issus de l'agriculture biologique.
 Allergiker Info: Enthält Gluten. Kann Soja enthalten.
 Info Allergien: Enthält Gluten. Kann Soja enthalten.
 Hinweis: Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Schalenreste enthalten.
 Note: Malgré un traitement minutieux, le produit peut contenir des cailloux et des fragments de coquille.

NÄHRWERTE / VALEURS NUTRITIVES		100g
Energie / énergie		1438 kJ (342 kcal)
Fett / lipides		1,7 g
Kohlenhydrate / glucides		60 g
Eiweiss / protéines		17 g
Salz / sel		0 g

Kühl und trocken lagern. In der Packung bei Raumtemperatur lagern.
 Mindestens haltbar bis: 08.08.2023
 A consumer de préférence le 08.08.2023 L2150
 Koopje Liberaal: Biofarm Genossenschaft, Bio Zertifizierung CH-Bio-008
 Biofarm Genossenschaft
 CH-4932 Nürensdorf
 info@biofarm.ch | www.biofarm.ch