

Biona, 6a Lower Teddington Road, Kingston, KT1 4ER, UK
Biona, Turfstecker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands www.biona.co.uk

Average nutritional Values / valeur nutritionnelle moyenne pour / gemiddelde voedingswaarde / per 100g	
Energy/énergie/energie	980kJ/233kcal
Fat/matieres grasses/vetten	5.8g
of which saturates/dont acides gras saturés/	0.9g
Carbohydrate/glucides/koolhydraten	36g
of which sugars/dont sucres/waarvan suikers	2.2g
Fibre/fibres alimentaires/vezels	4.5g
Protein/proteïnes/eiwitten	6.9g
Salt/sel/zout	1.1g

250ge

DE-ÖKO-003
EU/non-EU Agriculture
Agriculture UE/non UE
EU/niet-EU Landbouw

MILLET WHOLEGRAIN BREAD

NO ADDED YEAST



MILLET WHOLEGRAIN BREAD

NO ADDED YEAST

250ge



MILLET WHOLEGRAIN BREAD

This bread is baked in our dedicated gluten free bakery using traditional artisan skills, which include freshly grinding the grains just before baking to create loaves packed with the wholegrain goodness.

✓ **Gluten & wheat free**

GB MILLET ORGANIC BREAD Ingredients: Buckwheat Natural Sourdough* (Wholegrain Buckwheat Flour*, Water), Water, Wholegrain Millet Flour* (17%), Wholegrain Buckwheat Flour*, Corn Flour*, Linseed*, Sunflower Oil*, Sea Salt, Apple Bran*, Emulsifier: **Soya** Lecithins*. * = Certified Organic Ingredients. Best before: See stamp. Store cool & dry. Once opened refrigerate and consume within 2 days. For allergens see ingredients in **bold**. Not suitable for **lupin, sesame & egg** allergy sufferers due to manufacturing methods.

F PAIN BIOLOGIQUE DE MILLET Ingrédients: levain de pâte de sarrasin* (farine de sarrasin complet*, eau), eau, farine de millet complet* (17%), farine de sarrasin complet*, farine de maïs*, graine de lin*, l'huile de tournesol*, sel de mer, fibres de pommes*, émulsifiant: **soja***. * = issus de l'agriculture biologique. A consommer de préférence avant: voir date. Conserver au frais et au sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours. Pour les allergènes, voir les ingrédients en **gras**. Par procédé de fabrication, ne convient pas aux personnes allergiques aux **lupin, le sésame** et d'**oeuf**.

NL BIOLOGISCH GIERSTBROOD Ingrediënten: natuurlijke zuurdesem van boekweit* (volkoren boekweitmeel*, water), water, volkoren gierstmeel* (17%), volkoren boekweitmeel*, maismeel*, lijnzaad*, zonnebloemolie*, zeezout, appelvezels*, emulgator: **sojalecithines***. * = van gecontroleerde biologische landbouw. Ten minste houdbaar tot: zie stempel. Koel en droog opslaan.

Na openen gekoeld bewaren en binnen 2 dagen consumeren. Voor allergenen, zie **vet** gedrukte ingrediënten.

Niet geschikt voor personen met een allergie voor **lupine, sesam** en ei productiemethode.

250ge