Pois cassés en sac 5 kg SABAROT

Article : 34377

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**
- Source de fibres

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pois cassés verts

Descriptif produit : +/- 55 portions de 225 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% pois cassés verts

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pois cassés	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 43]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Pois chiches, secs, écossés, même décortiqués ou cassés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 %		

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pois cassés en sac 5 kg SABAROT

Article : 34377

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter 90 g de produits secs par personne. Trempage inutile (même s'il réduit significativement le temps de cuisson). Laver à grande eau pour éliminer les poussières résiduelles. Cuisson : à la casserole mettre dans 5 fois leur volume d'eau froide (sans sel) et cuire pendant 1/2 heure. En autocuiseur : plonger les pois dans 3 fois leur volume d'eau pendant 15 à 20 minutes pour obtenir une texture idéale pour la réalisation d'une purée ou d'une soupe onctueuse. N'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 1,9 à 2,5.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,450	344	1.4	0.2	52	2.7	15.8	22.8	0.05

Allégations nutritionnelles : Source de fibres

Rapport P/L : 16.29

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.25	1	Sachet		400x230x80	13111950043093
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950043096
Couche	75	0	15	Sachet	15		
Palette	675	708.75	135	Sachet	135	1200x800x1500	
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur