



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pois chiches en sac 10 kg SABAROT

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

**Liste des ingrédients :** 100% pois chiches

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pois chiches	France, Inde, Mexique, Turquie

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 900

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Gluten

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 07131090 - Pois 'Pisum Sativum', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des pois destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	460 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	800 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	440 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Compter 90 g de produits secs par personne. Le trempage d'une nuit (12 heures) dans de l'eau fraîche est incontournable. Additionner du bicarbonate de soude à l'eau pour gagner un temps précieux à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson pour obtenir des pois chiches qui se tiennent en garniture et accompagnement : - A la casserole : mettre dans au moins 5 fois leur volume en eau douce et froide (sans sel) puis cuire de 20 minutes (avec bicarbonate) à 2h30. - En autocuiseur : mettre dans 3 fois leur volume d'eau de quelques minutes à 1h15 juste après le chuchotement de la soupape. Pour une texture de pois chiches idéale pour la réalisation d'une purée onctueuse : laisser cuire plus longtemps (jusqu'à 3 heures). Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Egoutter en récoltant l'eau de cuisson qui servira à détendre la purée en soupe ou en sauce. Rendement : Coefficient : 2,0 à 2,2. Soit plus de 110 portions de 90 g de pois crus pour environ 200 g cuits.

## 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							
1,480	351	5.85	0.55	47.5	6.5	13.3	20.5	0.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.50

**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	10	10.53	1	Sachet		460x440x80	13111950001901
Sachet	10	10.53	1	Sachet			3111950001904
Couche	80	0	8	Sachet	8		
Palette	720	0	72	Sachet	72	1200x800x1500	83111950001900
Pièce	10	0	1	Sachet			