



Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots blancs
- Descriptif produit :** +/- 111 portions de 225 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% Haricots lingots blancs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots blancs	France, Argentine, Canada, Chine, Madagascar

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

Haricots lingots blancs en sac 10 kg SABAROT

Article : 34418

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 : 07133900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des haricots des espèces [Vigna mungo (L.) Hepper] ou [Vigna radiata (L.) Wilczek], haricots [petits rouges] [haricots Adzuki], haricots communs [Phaseolus vulgaris]

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	16 % (<16%)		

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 produit sec par personne. Trempage d'une nuit (12 heures) est incontournable. Additionner l'eau fraîche de bicarbonate de soude pour gagner un temps précieux à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson pour obtenir des haricots lingot qui se tiennent en garniture et accompagnement : à la casserole mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau douce et froide (sans sel) et cuire de 1h30 à 2h. En autocuiseur dans 3 fois leur volume d'eau de 30 à 45 minutes après le chuchotement de la soupape. Pour des haricots lingot qui se défont correctement 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 : 2,1 à 2,7 (soit plus de 111 portions de 90 g de haricots lingot crus pour environ 225 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							
1,270	302	1.8	0.22	43.9	1.9	16.8	19.1	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.61

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	10.39	1	Sachet		400x400x100	13111950002144
Sachet	10	10.39	1	Sachet			3111950002147
Couche	80	0	8	Sachet	8		
Palette	720	748.08	72	Sachet	72	1200x800x1500	
Pièce	10	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	10	0	1	Sachet			