



EpiSaveurs
groupe pomona

Haricots coco en sac 10 kg SABAROT

Article : 34423

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 coco
Descriptif produit : +/- 111 portions de 225 g.
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients : 100% haricots cocos blancs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
haricots coco	UE / Hors UE

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 : 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 vulgari

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	17 % (<17%)		

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 secs par personne. Le 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 coco 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 coco 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 2,5 (soit plus de 111 portions de 90 g de haricots coco 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	0.2	44	2.2	16.8	19	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.56

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			3111950002239
Couche	60	0	6	Sachet	6		
Palette	720	745	72	Sachet	72	1200x800x1500	
Pièce	10	0	1	Sachet			