



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 :** Haricot coco en sac 5 kg SABAROT

**Descriptif produit :** +/- 55 portions de 225 g.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** 100% haricots cocos blancs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots blancs	France, Canada, Etats-Unis, Ethiopie, Ukraine

**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

**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 :** 07133390 - Haricots communs 'Phaseolus vulgaris', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des haricots destinés à l'ensemencement)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	500 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	50 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	220 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 produit secs par personne. Le trempage d'une nuit (12 heures) est incontournable. Additionner d'eau de bicarbonate de soude pour gagner un temps précieux à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson à la casserole : mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau 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.  
Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,4 (soit plus de 55 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							
1,248	296	1.8	0.2	40	2.2	18	21	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 11.67

**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	5.5	1	Sachet		400x230x80	13111950045592
Sachet	5	5.5	1	Sachet			3111950045595
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	750	135	Sachet	135	1200x800x850	83111950045591
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			