



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Flageolets verts
Descriptif produit : +/- 111 portions de 150 g. Sac de 5 kg
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : 100% flageolets verts

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Flageolets	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
Composants spécifiques : Sans additif
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20055100 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], en grains, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	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 : Faire tremper les haricots dans de l'eau au minimum 12 h avant cuisson. Egoutter les haricots et les faire cuire dans 5 fois leur volume d'eau départ eau froide durant 1h30 environ en marmite. Cuire dans 3 fois le volume d'eau durant 50 minutes en autocuiseur. Le liquide de cuisson peut être parfumer d'un bouquet garni, d'un oignon clouté, de légumes frais et de bouillon. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson. Les haricots peuvent être agrémentés d'une fondue d'oignons, de concassée de tomate, d'ail. Ils accompagnent idéalement des viandes rôtis (gigot d'agneau).
Rendement : De 90 à 100 g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200 g de produit cuit. Sac de 5 Kg soit plus de 50 portions.

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	1.78	0.22	43.9	1.92	19.1	16.8	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.44

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	13111950047848
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950047841
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	708.75	135	Sachet	135	1200x800x1600	
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			