

Haricot rouge en sac 10 kg SABAROT

Article : 34446



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 : HARICOTS ROUGES
Descriptif produit : Sac de 10 kg
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
Liste des ingrédients : Haricots rouges 100%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots rouges	France, Argentine, Canada, Etats-Unis, Ethiopie

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, 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, 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	80 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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter 90 g de produit sec 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 rouges 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 rouges 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. Les haricots rouges se servent également refroidis en entrée dans des salades composées. Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,4 (soit plus de 111 portions de 90 g de haricots rouges crus pour environ 225 g cuits chauds, soit 250 portions de 40 g pour environ 80 g cuits froids)

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							
1,330	314	1.06	0.15	46.1	2.1	15.2	22.5	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.23

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	13111950002397
Sachet	10	10.53	1	Sachet			3111950002390
Couche	60	0	6	Sachet	6		
Palette	720	758.16	72	Sachet	72	1200x800x1500	83111950002396
Pièce unitaire	10	0	1	Sachet			
Pièce	10	0	1	Sachet			