



EpiSaveurs
groupe pomona

Lentille corail en sachet 1 kg SABAROT

Article : 39132

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) :
- Riche en fibres

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lentilles corail
- Descriptif produit :** +/- 17 portions. Diamètre 4 +/- 1 mm. Colis de 10 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% lentilles corail

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lentilles	Canada, Turquie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 43]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 900
- 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
- Labels :** NA
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Lentilles, séchées, écosées, même décortiquées ou cassées

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 environ 60 g de produit sec par personne. Trempage inutile, un lavage à grande eau est nécessaire pour éliminer les poussières résiduelles. Cuisson : à la casserole, mettre dans au moins 5 fois leur volume d'eau douce et froide (sans sel) et cuire environ 9 minutes. En autocuiseur, plonger les lentilles dans 3 fois leur volume d'eau et cuire durant 5 minutes, juste après le chuchotement de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Egoutter partiellement en récoltant l'eau de cuisson qui servira à allonger la sauce, le potage ou la purée (si besoin). Les lentilles corail se délitent naturellement à la cuisson car elles n'ont plus leur enveloppe. Rendement : Coefficient : 2,3 à 2,5. Soit plus de 17 portions de 60 g de lentilles corail crues pour environ 150 g cuites.

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							
1,390	328	0.8	0.14	44.9	1.29	15.4	27.7	0

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres

Rapport P/L : 34.63

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	10.09	10	Sachet		150x78x177	
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3111957402681
Couche	110	0	110	Sachet	11		
Palette	880	0	880	Sachet	88	1200x800x1150	
Pièce	1	0	1	Sachet			