



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 blancs Bio
Descriptif produit : Produit issu de l'agriculture biologique. +/- 65 portions de 200 g*
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : 100% haricots blancs Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Haricots Blancs	Argentine, Chine, Madagascar

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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio

Haricots blancs BIO en sac 5 kg SABAROT

Article : 60618

Bio AB :

Oui

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
Humidité	17 %		

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 sec par personne. le trempage est incontournable (12h). Plonger les haricots dans de l'eau froide avec du bicarbonate de soude pour gagner du temps à la cuisson. Egoutter et laver à grande eau. Cuisson pour obtenir des haricots lingot 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 mise en route de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 2,1 à 2,7 (soit plus de 60 portions de 80 g de haricots lingot crus pour environ 200 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	5.25	1	Sachet		400x230x80	13111950252006
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950252009
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	708.75	135	Sachet	135	1200x800x1600	
Pièce	5	0	1	Sachet			