Lentilles vertes en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89599

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 : Lentilles vertes

Descriptif produit : +/- 62 portions de 200g*.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : lentilles vertes

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lentilles vertes	France, Canada

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, 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 : 07134000 - Lentilles, séchées, écossées, même décortiquées ou cassées

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Lentilles vertes en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89599

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	16 % (16% max)		

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 : Rincer les lentilles puis les faire cuire en marmite départ eau froide dans 5 fois leur volume en eau durant 25 à 35 minutes. En autocuiseur, cuire les lentilles 20 minutes dans 3 fois leur volume en eau. Il ne faut saler les lentilles qu'en fin de cuisson. Il est possible d'y associer du bouillon, une garniture arômatique de légumes, de viande fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles s'accomodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poissons, elles rentrent dans la composition du petit salé aux lentilles. Crèmées, mixées et chinoisées, elle feront une exellente crème de lentilles à agrémenter d'escargots ou de lard fumé. Rendement : De 90 à 100g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200g de produit cuit.

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							
1,385	328	1.8	0.2	45	1.1	0	25	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 13.89

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Lentilles vertes en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89599

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	5.05	1	Sachet		400x240x60	3039824100044
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Sachet	5	5.05	1	Sachet		285x80x430	3039824100044
Couche	70	0	14	Sachet	14		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039824100045
Pièce	5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur