



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Lentilles vertes du Puy
Descriptif produit : +/- 57 portions de 200g*
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : lentilles vertes du Puy AOP

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lentille verte du Puy	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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07134000 - Lentilles, séchées, écosées, même décortiquées ou cassées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	4 système métrique (+/- 1.75 mm)		

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 : 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 aromatique de légumes, de viande fumée, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles s'accommodent 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. Crémées, mixées et chinoisées, elle feront une excellente 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. 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							
1,313	312	2	0.3	43	3.5	21	20	0

Vitamines : Magnésium (mg) : 105.0 mg/100g, Fer (mg) : 7.1 mg/100g, Phosphore (mg) : 363.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

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	5.05	1	Sachet		430x290x80	3039820511042
Sachet	5	5.05	1	Sachet		285x80x430	3039820511042
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	725	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039820511043
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			