



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Pois cassés en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89741

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) :

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pois cassés  
**Descriptif produit :** Colis de 10 sacs  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** Pois cassés

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois cassés verts	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 :** Aucune signalée  
**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Halal, 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 :** 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
Diamètres de l'unité de consommation	5.5 système métrique (+/- 0,5 mm)	Humidité	14 % (14)

## 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 pois puis les cuire en marmite départ eau froide dans 5 fois leur volume en eau durant 35 minutes. En autocuiseur, cuire les pois 20 minutes dans 3 fois leur volume en eau. Ne saler les pois qu'en fin de cuisson. Il est possible d'y associer du bouillon, une garniture aromatique de légumes, de viande fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. les pois se préparent principalement en potage ou purée qui prennent l'appellation St Germain. Pour le potage, il suffit de passer les pois au moulin avec du bouillon et de crémier. S'y associent alors croustons et lardons fumés. Pour la purée, il faut passer les pois au couteur pour obtenir une purée bien fine qui sera montée au beurre. La purée accompagne idéalement des saucisses, de la viande ou du poisson fumé ou encore de la volaille rôtie. Rendement : De 90 à 100g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200g de produit cuit. 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							
1,377	326	2.1	0.33	47.6	5.3	13.2	22.6	0.04

**Vitamines :** Magnésium (mg) : 130.0 mg/100g, Fer (mg) : 5.4 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 10.76

**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		400x240x60	3039823000048
Sachet	5	5.05	1	Sachet		290x80x430	3039823000048
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039823000049
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			