

Pois cassés en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89741



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

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 origine France	France

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
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, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	07131090 - Pois 'Pisum Sativum', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl.

Pois cassés en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89741

(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

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 croutons et lardons fumés. Pour la purée, il faut passer les pois au cutter 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			