

Lentilles noires Beluga en sachet 1 kg SABAROT

Article : 135418



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 Beluga
Descriptif produit : Colis de 10 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : 100% lentilles Beluga

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lentille Beluga	France, Canada

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 : NA
Bio AB :
Régimes particuliers : 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 : 71340000 - Lentilles, séchées, écosées, même décortiquées ou cassées

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

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 fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles d'un très beau visuel s'accommodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poisson. 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 1 Kg soit plus de 10 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							
1,411	333	1.7	0.2	50	1	11	24	0.01

Vitamines : Acide folique (µg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 14.12

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	10	10.05	10	Sachet		373x197x170	13111950269905
Sachet	1	1.005	1	Sachet			3111950269908
Couche	110	0	110	Sachet	11		
Palette	770	795	770	Sachet	77	1200x800x1600	
Pièce	1	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			