Lentilles noires Beluga en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 169054

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lentilles noires

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Lentilles noires

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lentilles noires	France

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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, 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 noires Beluga en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 169054

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (16% max)		

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 arômatique de légumes, de viande fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles d'un trés beau visuel s'accomodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poisson. 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. Sac de 2,5 Kg soit plus de 25 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							
1,451	343	1.7	0.2	49	0.9	9.9	28	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 16.47

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 noires Beluga en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 169054

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	2.5	2.55	1	Sachet		266x240x58	3039820525100
Sachet	2.5	2.55	1	Sachet			3039820525100
Couche	37.5	0	15	Sachet	15		
Palette	675	700	270	Sachet	270	1200x800x1180	73039820525109
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Pièce	2.5	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