

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 :** Lentilles rouges entières dépelliculées, polies à l'huile. Issues de l'agriculture biologique.
- Descriptif produit :** Issu de l'agriculture biologique
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** LENTILLES ROUGES ENTIERES DEPELLICULEES , HUILE DE TOURNESOL

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lentilles corail entieres	Turquie, France, Italie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Bio UE
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- 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
Humidité	16 % (16)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Compter environ 60 g de produit sec par personne. Trempage inutile, un lavage à grande eau est nécessaire pour éliminer les poussières résiduelles. Cuisson : à la casserole mettre dans au moins 3 fois leur volume d'eau et froide (sans sel) et cuire de 20 minutes. En autocuiseur dans 3 fois leur volume d'eau 12 minutes, juste après le chuchotement de la soupape. Dans tous les cas, n'ajouter l'assaisonnement qu'en fin de cuisson. Egoutter partiellement si besoin. Les lentilles corail se délitent naturellement à la cuisson car elles n'ont plus leur enveloppe. Rendement : plus de 40 portions de 60 g.

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							
1,464	346	2.1	0.3	51	0.9	9.7	26	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.38

Type de matières grasses : Tournesol

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
Sachet	2.5	2.53	1	Sachet			3039820198229
Colis	2.5	2.53	1	Sachet		190x80x270	
Couche	37.5	0	15	Sachet	15		
Palette	675	707.02	270	Sachet	270	1200x800x1500	33039820198220
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			