



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Alternative à la crème base de lentilles et d'huiles végétales
- Descriptif produit :** À base de lentilles et d'huiles végétales.
- Conservation :** Frais, +2° À +7°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Brique de 1.010 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation à base de lentilles (eau, protéines de lentilles 2,5%), huiles végétales 15% (coco, colza), sucre, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant (polysorbate60), stabilisants (méthylcellulose, gomme xanthane), correcteur d'acidité (citrates de sodium), arôme naturel, sel, colorant (bêta-carotène).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Préparation à base de lentilles (eau, protéines de lentilles)	Union Europ.
Huiles végétales (coco, colza)	Allemagne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne
- N° d'agrément :** Non
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 45
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans sel nitré ajouté
- Régimes particuliers :** 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 : 21069092 - Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 5%

## Atouts

**Atout :** Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT  
Cette alternative végétale est parfaite pour des sauces d'accompagnement, aux champignons ou à la moutarde par exemple, et dans des veloutés.  
Une réponse à la loi Egalim.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi

## 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							
642	153	15	6.5	3	1.3	0	1.3	0.25

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.09

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah, Colza

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Litre	1.01	0	1	Brique			
Couche	137.36	0	136	Brique	17		
Colis	8.08	8.49	8	Brique		266x200x179	8719200090965
Palette	824.16	890.98	816	Brique	102	1200x800x1224	8719200185241
Brique	1.01	1.042	1	Brique			8719200090859