


## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans matières grasses

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

*\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

## Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit :</b>	+/- 62 portions de 200g.
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lentilles vertes
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	1,080
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten
<b>Régimes particuliers :</b>	Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	0713.4019 - Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires - Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés - lentilles - en grains entiers, non travaillés - Hors pour l'alimentation des animaux Hors pour usages techniques Hors pour la fabrication de la bière

## 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 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 s'accrochent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poissons, elles rentrent dans la composition du petit salé aux lentilles. 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.

## 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							
1,294	308	1.1	0.2	37.1	2	23	25.8	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Sans matières grasses

**Rapport P/L :** 23.45

**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
Couche	70	0	14	Sachet	14		
Colis	5	0	1	Sachet			
Palette	700	0	140	Sachet	140		
Sachet	5	5.05	1	Sachet			03039824100044