




Pomona Suisse
groupe pomona

Lentilles corail en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 257819

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	35 à 50 portions
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg
Liste des ingrédients :	lentille corail
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	0713.4099 - Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires - Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés - lentilles - Hors en grains entiers, non travaillés - Hors pour l'alimentation des animaux Hors pour la fabrication de la bière Légumes, plantes, racines et tubercules alimentaires - Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés - lentilles - Hors en grains entiers, non travaillés - Hors pour l'alimentation des animaux Hors pour la fabrication de la bière



Pomona Suisse
groupe pomona

Lentilles corail en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 257819

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 : 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 douce 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 : Sac de 2.5 Kg. 60 g de lentilles par personne.

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							
1,462	345	1.8	0.2	56	3.4	6.6	23	0.04

Allégations nutritionnelles : Sans matières grasses

Rapport P/L : 12.78

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	37.5	0	15	Sachet	15		
Colis	2.5	0	1	Sachet			
Palette	675	0	270	Sachet	270		
Sachet	2.5	2.55	1	Sachet			03039820530159