

FICHE TECHNIQUE POIS CHICHE BIO

POIS CHICHE
BIO

Nous vous proposons des pois chiches produits en Occitanie et transformés au coeur du Tarn, à Albi.

Notre process innovant les rend plus digestes et rapides à mettre en oeuvre.

Nos pois chiches sont lavés, trempés, germés, cuits à la vapeur puis surgelés en IQF. Ainsi ils ne posent plus de problèmes de digestion, d'assimilation des nutriments et ils sont prêts en quelques minutes.

Ils sont entièrement en adéquation avec le cadre de la LOI EGALIM. Sachets de 5kg et 10kg disponibles.

Le potentiel de la légumineuse est maximisé.


Caractéristiques Générales

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Descriptif produit : | Trempé. Cuit vapeur. Surgelé IQF |
| Conservation : | -18°C |
| DDM (date de durabilité minimale) : | 730 jours |
| Durée de vie après décongélation : | 5 jours si conservé entre 0 et 3°C |
| Conditionnement : | Sachet de 5kg et 10kg |
| Lieu de transformation : | Albi 81000 |
| Origine du produit : | France |

Composition

| | |
|--------------------------|------------------|
| Liste des ingrédients : | Pois chiche 100% |
| Composants spécifiques : | Aucun |
| Liste des allergènes : | Aucun |

Données Logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxdH) | EAN/GTIN |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|---------------------------|--|
| Sachet | 5 | 5 | 1 | Sachet | - | - |  3 760365 570026 |
| Colis | 10 | 10,35 | 2 | Sachet | - | 400/300/200 | - |
| Couche | 80 | 82,80 | 16 | Sachet | 8 | - | - |
| Palette | 400 | 422 | 80 | Sachet | 40 | 1200/800/1200 | - |

Valeurs Nutritionnelles Indicatives pour 100 g

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Énergie | 147 kcal / 618 kJ |
| Matières grasses | 3 g |
| Dont acides gras saturés | 0,46 g |
| Glucides | 17,7 g |
| Dont sucres | 0,3 g |
| Protéines | 8,31 g |
| Fibres | 8,2 g |
| Sel | 0,03 g |

GEMRCN Classification : Légumes secs, féculents ou céréales seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales

Fréquence pour 20 repas successifs : 10/20

Contient également : calcium, cuivre, fer, magnésium, phosphore, potassium, sodium, zinc. Vitamines B1, B2, B3, B5, B6 B9, E.

Remise en oeuvre

| | |
|--|---|
| Pois chiche BIO | Pois chiches trempés, germés, cuits à la vapeur puis surgelés |
| Préparation chaude (3 méthodes possibles) | <p>❶ Positionnez le contenu d'un demi sachet de Pois chiches dans un bac gastro GN1/1 de 65 mm de Hauteur. Arrosez d'un bouillon et ajoutez une garniture si vous le souhaitez puis enfournez à 99 °C mode vapeur pendant 10 minutes</p> <p>❷ Préparez un bouillon épais et votre garniture dans une sauteuse. Versez la quantité de Pois chiches désirée tout en remuant et en maintenant la chauffe. Une fois la sauteuse remis en température, maintenez la température pendant 4 minutes.</p> <p>❸ Plongez la quantité de Pois chiches désirée dans un grand volume d'eau bouillante pendant 4 minutes. Égouttez.</p> |
| Préparation froide (2 méthodes possibles) | <p>❶ Placez le(s) sachet(s) en chambre froide positive après 24 H les légumineuses sont prêtes à être consommées ou travaillées.</p> <p>❷ Plongez la quantité de Pois chiches désirée dans un grand volume d'eau tempérée pendant 6 minutes. Égouttez.</p> |