

FICHE TECHNIQUE HARICOTS ROUGES BIO

HARICOTS
ROUGES
BIO

Nous vous proposons des haricots rouges 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 haricots 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 :	Haricots rouges 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 (PxdxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5	1	Sachet	-	-	3 760365 570040
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	116 kcal / 487 kJ
Matières grasses	0,6 g
Dont acides gras saturés	0,19 g
Glucides	12,3 g
Dont sucres	0,5 g
Protéines	9,63 g
Fibres	11,6 g
Sel	0,02 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 : manganèse, cuivre, fer, magnésium, phosphore, folate, calcium, potassium, sodium, zinc, vitamines B1, B2, B6, E.

Remises en oeuvre

Haricots rouges BIO	Haricots trempés, germés, cuits à la vapeur puis surgelés.
Préparation chaude (3 méthodes possibles)	<p>❶ Positionnez le contenu d'un demi sachet de haricots 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 haricots 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 haricots 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 haricots désirée dans un grand volume d'eau tempérée pendant 6 minutes. Égouttez.</p>