

## FICHE TECHNIQUE POIS CARRÉS BIO

POIS CARRÉS  
BIO

Nous vous proposons des pois carrés 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 carrés 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 (PxlxH)	EAN/GTIN
<b>Sachet</b>	5	5	1	Sachet	-	-	 3 760365 570064
<b>Colis</b>	10	10,35	2	Sachet	-	400/300/200	-
<b>Couche</b>	80	82,80	16	Sachet	8	-	-
<b>Palette</b>	400	422	80	Sachet	40	1200/800/1200	-

## Valeurs Nutritionnelles Indicatives pour 100 g

<b>Énergie</b>	151 kcal / 632 kJ
<b>Matières grasses</b>	5,8 g
<b>Dont acides gras saturés</b>	0,8 g
<b>Glucides</b>	13,5 g
<b>Dont sucres</b>	0,35 g
<b>Protéines</b>	7 g
<b>Fibres</b>	8,2 g
<b>Sel</b>	0,2 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.

## Remise en oeuvre

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