

# Pois cassés en sac 5 kg SABAROT

Article : 34377

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Source de fibres



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pois cassés verts
- Descriptif produit :** +/- 55 portions de 225 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% pois cassés verts

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pois cassés	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 43]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Pois chiches, secs, écosés, même décortiqués ou cassés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 %		

## 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 90 g de produits secs par personne. Trempage inutile (même s'il réduit significativement le temps de cuisson). Laver à grande eau pour éliminer les poussières résiduelles. Cuisson : à la casserole mettre dans 5 fois leur volume d'eau froide (sans sel) et cuire pendant 1/2 heure. En autocuiseur : plonger les pois dans 3 fois leur volume d'eau pendant 15 à 20 minutes pour obtenir une texture idéale pour la réalisation d'une purée ou d'une soupe onctueuse. N'ajouter l'assaisonnement ou la garniture aromatique qu'en fin de cuisson. Rendement : Coefficient : 1,9 à 2,5.

## 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							
1,450	344	1.4	0.2	52	2.7	15.8	22.8	0.05

**Allégations nutritionnelles :** Source de fibres

**Rapport P/L :** 16.29

**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
Colis	5	5.25	1	Sachet		400x230x80	13111950043093
Sachet	5	5.25	1	Sachet			3111950043096
Couche	75	0	15	Sachet	15		
Palette	675	708.75	135	Sachet	135	1200x800x1500	
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			