



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lentilles vertes en sac 5 kg SABAROT

Descriptif produit : +/- 58 portions de 225 g*

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% lentilles vertes

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lentille	Canada, 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

Labels : NA

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Lentilles, séchées, écosées, même décortiquées ou cassées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	16 % (< 16%)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	500 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	50 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	220 système métrique

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 : Rincer les lentilles puis les faire cuire en marmite départ eau froide dans 5 fois leur volume en eau durant 25 à 35 minutes. En autocuiseur, cuire les lentilles 20 minutes dans 3 fois leur volume en eau. Il ne faut saler les lentilles qu'en fin de cuisson. Il est possible d'y associer du bouillon, une garniture aromatique de légumes, de viande fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. Les lentilles d'un très beau visuel s'accommodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poisson. Crémées, mixées et chinoisées, elle feront une excellente crème de lentilles à agrémenter d'escargots ou de lard fumé.
Rendement : Coefficient : 2,3 à 2,6 (soit plus de 58 portions de 86 g de lentilles vertes crues).

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							
1,380	327	1.8	0.24	44.5	1.1	16.4	25.1	0.05

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g

Vitamines : Vitamine D (µg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 13.94

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	5.5	1	Sachet		400x230x80	13111950040658
Sachet	5	5.5	1	Sachet			3111950040651
Couche	45	0	9	Sachet	9		
Palette	675	800	135	Sachet	135	1200x800x1400	83111950040657
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			