

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :**

Farine de lentilles corail

**Descriptif produit :**

Farine de lentilles corail en sac de 2,5 kg

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :**

Sac de 2,5 kg

**Liste des ingrédients :** Lentilles corail

**Origine :** France (100% Alsace)

**Pays de transformation :** France, Alsace (67)

**Durée de vie du produit :** 3 ans

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Peut contenir des traces de gluten.

**Composants spécifiques :** sans additif, sans alcool, sans conservateur, sans huile de palme, sans polyphosphate ajouté

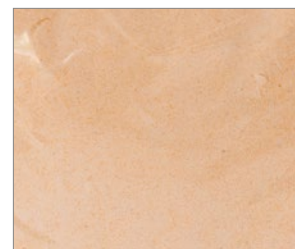
**Labels :** Fruits et légumes d'Alsace, Savourez l'Alsace avec l'agriculture locale.

**Régimes particuliers :** Casher, 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 :** Farine - Céréale/Légume Sec (Longue Conservation)



**Dimensions  
en mm (Pxl x H) :**  
60 x 120 x 230

**EAN/GTIN :**  
3770025092379



## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

## Informations nutritionnelles

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de farine de lentilles corail :**

| 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 535     | 127  | 0.58                    | 0.23                            | 16.2            | 0.2                | 8.45          | 10.1             | 0.015                    |