

LENTILLES BLONDES GRAINES D'ALSACE SAC DE 5 KG

décortiquées

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :

Lentilles blondes décortiquées

Descriptif produit :

Lentilles blondes d'Alsace en sac de 5 kg

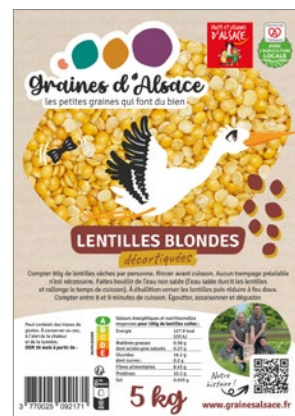
Conservation : Ambiant

Conditionnement :

Sac de 5 kg

Liste des ingrédients : Lentilles blondes

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 : 07131090 - Pois 'Pisum Sativum', secs, écosés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des pois destinés à l'ensemencement)

Dimensions

en mm (PxlxH) :

160 x 250 x 200

EAN/GTIN :

3770025092171



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

Mise en oeuvre : Compter 80g de lentilles sèches par personne. Rincer avant cuisson. Aucun trempage préalable n'est nécessaire. Faites bouillir de l'eau non salée (l'eau salée durcit les lentilles et rallonge le temps de cuisson). à ébullition verser les lentilles puis réduire à feu doux. Compter entre 8 et 9 minutes de cuisson. Égoutter, assaisonner et déguster.

Informations nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de lentilles cuites :

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