



# LENTILLES VERTES GRAINES D'ALSACE

## SACHET KRAFT DE 300G

### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :

Lentilles vertes

Descriptif produit :

Lentilles vertes d'Alsace en sachet de 300g  
(Pour 4 personnes - 4 portions de 70g environ)

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Sachet Kraft de 300g

Liste des ingrédients : Lentilles vertes

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, écossés, même décortiqués ou cassés (à l'excl. des pois destinés à l'ensemencement)

### 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, éviter de saler l'eau de cuisson, cela durcit les lentilles et rallonge le temps de cuisson. Débuter la cuisson à l'eau froide non salée pour une cuisson homogène. Compter entre 25 et 35 minutes. Égoutter, assaisonner et déguster.

Dimensions  
en mm (PxLxH) :  
60 x 80 x 230

EAN/GTIN :  
3770025092324



### 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