

# LENTILLES VERTES GRAINES D'ALSACE SAC DE 5 KG

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :**

Lentilles vertes

**Descriptif produit :**

Lentilles vertes d'Alsace en sac de 5 kg

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :**

Sac de 5 kg

**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, 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 :**

3770025092119



## 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.

## 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