



## 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, écossées, 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			