

**DESIGNATION COMMERCIALE :**  
**LENTILLES VERTES BIO 5kg**

Création :10/09/19

**DENOMINATION LEGALE DE VENTE :**

**Lentilles vertes biologiques certifiées par QUALITE-France FR-BIO-10**

**CARACTERISTIQUES**

Variété	Anicia
Origine	France, départements de collecte : 16, 17, 79, 86, 87, 24
Ingrédients	Lentilles vertes Anicia issues de l'agriculture biologique, Agriculture France, Certifié par Qualité France
Date de durabilité minimale	2 ans – à conserver à l'abri de la lumière, au sec, < 10°C
Conseil de préparation	Rincez les lentilles à l'eau froide et placez-les dans une casserole avec 3 fois leur volume d'eau froide non salée. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 20 à 25 minutes. 1 volume de lentilles pour 3 volumes d'eau.

**ARGUMENTAIRE PRODUIT**

Production locale provenant des producteurs de notre coopérative 100% bio

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

Saveur	Caractéristique de la lentille verte
Allergènes	Traces possibles de céréale à gluten et soja
OGM	Absence
Résidus pesticides	Règlement (CEE) N° 889/2008 du conseil du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques alimentaires.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Valeur énergétique 1380 kJ/327 kcal Matières grasses 1,8 g dont acides gras saturés 0,2 g Glucides 45 g dont sucres 1,1 g Protéines 25 g Sel 0,13 g
--	---

**CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION**

1 sac papier 5kg, étiquette papier imprimée	Format : 1 sac 5kg	UNITE	PALETTE
	Poids net (Kg)	5	600
	Poids brut (Kg)	5,3	659
	Largeur (mm)	90	800
	Longueur (mm)	210	1200
	Hauteur (mm)	500	102
	Nombre de sacs	1	120
	Nombre de couches		10
	Nombre de sacs par couche		12