

DESIGNATION COMMERCIALE :
POIS CASSES BIO 5kg

Création : 10/09/19

DENOMINATION LEGALE DE VENTE :

Pois cassés biologiques certifiés par QUALITE-France FR-BIO-10

CARACTERISTIQUES

Variété	Pois verts, diverses variétés
Origine	France, départements de collecte : 16, 17, 79, 86, 87, 24
Ingrédients	Pois cassés verts issus 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	Mettre les pois cassés à tremper une heure dans de l'eau froide. Puis une fois rincés, les mettre à cuire dans un grand volume d'eau frémissante environ 30 à 40 minutes, écumez de temps en temps. 1 volume de pois cassés pour 4 à 5 volumes d'eau.

ARGUMENTAIRE PRODUIT

Production locale provenant des producteurs de notre coopérative 100% bio

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Saveur	Caractéristique du pois cassé
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 1450 kJ/344 kcal Matières grasses 1,4 g dont acides gras saturés 0,2 g Glucides 52 g dont sucres 2,7 g Protéines 23 g Sel 0,05 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