



FICHE PRODUIT



bio végétal
en surgelé



* perturbateurs endocriniens
(génistéine, diazéine)

Références

Poids :	100 g	80 g	50 g
Code article :	SK01VSORI	SK02VSORI	SK03VSORI
EAN 13 :	3770016694476	3770016694247	3770016694124

Ingrédients

Haché végétal de **SOJA*** cuit (eau, protéines de **SOJA***, **SOJA*** naturellement fermenté (eau, fèves de **SOJA***, extrait de champignons*)), mélange d'épices* (sel, poivre, ail, **oignon** grillé, **oignon** frit (huile de tournesol), psyllium blond), pellicule de lin*, farine de **SOJA***, betterave, huile d'olive*, eau

* Produits issus de l'agriculture biologique

Les informations en gras sont destinées aux intolérants ou allergiques

Allergènes

Soja

Description

Elaboré à base de protéines végétales texturées de soja biologique de qualité, ce burger végétal assure une texture semblable à celle de la viande. Fort de ces qualités gustatives et nutritionnelles, O'Burger reste moelleux et juteux.

Idéal pour la préparation de délicieux burgers des plus classiques aux plus créatifs.

Convient à tout public, régimes communautaires.

Conforme aux exigences de la loi Egalim.

Nos + produits

- Sans additif, sans conservateur, sans méthylcellulose
- Simple à mettre en œuvre
- Riche en protéines
- Qualités fonctionnelles : mâche, résistant aux hautes températures, particulièrement adapté à la liaison froide

Conservation

DDM : 12 mois à partir du jour de congélation à -18° C

A conserver entre 0 et 4° C après décongélation et maximum 48h avant consommation. NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

Protocole de réchauffage

Si décongélation préalable la veille :

POELE : avec un peu de matière grasse à feu moyen 3 à 4 min par face

FOUR : à 230°C pendant 3 min

ou sans décongélation préalable, au four à 180°C pendant 10 min

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique	117 kcal / 742 kJ
Matière grasse	6,3 g
Dont acides gras saturés	1 g
Glucides	9,9 g
Dont sucres	3,3 g
Protéines	17 g
Sel	0,49 g
Fibres alimentaires	-

Informations logistiques

Emballage primaire : poche alimentaire thermo soudable

Conditionnement : carton de 5 kg

Palettisation : 520 kg en 104 cartons de 5 kg