



FICHE PRODUIT



bio végétal
en surgelé sous-vide



* perturbateurs endocriniens
(génistéine, diazéine)

Références

Poids :	350 g	500 g	1 kg
Code article :	SF04VSORI	SF03VSORI	SF02VSORI
EAN 13 :	3770016694872	3770016694858	3770016694834

Ingrédients

Haché végétal de **SOJA*** cuit ((eau, protéines de **SOJA ***), **SOJA*** naturellement fermenté 0,005% (eau, fèves de **SOJA***, extrait de champignons*), mélange d'épices* 0,092% (sel, poivre, ail, oignon, betterave, psyllium), lin* 0,1%, farine de **SOJA*** 0,1%, huile d'olive* 0,01%), eau

* Produits issus de l'agriculture biologique
Les informations en gras sont destinées aux intolérants ou allergiques.

Description

Elaborée à base de protéines végétales texturées de soja biologique de qualité, cette farce végétale assure une texture semblable à celle de la viande. Fort de ces qualités gustatives et nutritionnelles, O'Farce possède une texture moelleuse et juteuse.

Idéal pour la préparation de délicieux plats des plus classiques aux plus exotiques.

Convient à tout public, régimes communautaires.

Conforme aux exigences de la loi Egalim.

Nos + produits

- Process unique, innovant et naturel, qui réduit de 89% la génistéine, présente au départ
- Maîtrise de la filière Bio sans OGM
- Origine France sud ouest
- 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 : 31 mois

A conserver à : -18°C

Ne pas recongeler après décongélation.

Protocole de réchauffage

Sans décongélation préalable, à four sec 180°C pendant 10 min

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique	240 kcal / 1000 kJ
Matière grasse	12,7 g
Dont acides gras saturés	7,9 g
Glucides	16,6 g
Dont sucres	4 g
Protéines	16 g
Sel	0,9 g
Fibres alimentaires	6 g

Informations logistiques

Emballage primaire : poche alimentaire thermo soudable

Conditionnement : carton de 5 kg

Palettisation : 600 kg en 120 cartons de 5 kg