



## FICHE PRODUIT



moyen (2,5-8 mm)

en surgelé



\* perturbateurs endocriniens

### Références

	en surgelé sous-vide			en surgelé IQF		
<u>Poids :</u>	<b>350 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1 kg</b>	<b>5 kg</b>	<b>10 kg</b>	<b>300 kg</b>
<u>Code article :</u>	OBM06VSORI	OBM05VSORI	OBM04VSORI	OBM01VSORI	OBM02VSORI	OBM03VSORI
<u>EAN 13 :</u>	3770016694933	3770016694926	3770016694919	3770016694001	3770016694667	3770016694674

### Ingrédients

Haché végétal de **SOJA\*** cuit (**SOJA\*** (eau, protéines de **SOJA\***), **SOJA\*** naturellement fermenté 0,025% (eau, oignons\*, fèves de **SOJA\***, extraits de champignons\*), mélange d'épices\* 0,005% (sel, poivre), huile végétale\* 0,03%

\* 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 haché végétal, égréné assure une texture et une couleur semblable à celle de la viande. Idéal pour remplacer la viande hachée dans toutes vos préparations (bolognaise, lasagne, parmentier, wraps, ...) mais aussi dans vos desserts hyper protéinés. 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.

Réchauffage au four, sur une plaque à snacker ou à la poêle.

### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	LQ	
Valeur énergétique	114 kcal / 482 kJ	
Glucides	6,1 g	
Dont sucres	1,5 g	0,1
Lipides	2,2 g	0,5
Dont acides gras saturés	0,5 g	0,5
Protéines	16,7 g	0,2
Fibres	3,1 g	0,5
Sels	0,075 g	0,001

### Informations logistiques

Emballage primaire : sac alimentaire plastique bleu  
poche alimentaire thermo soudable  
Conditionnement : carton de 5 ou 10 kg  
palbox de 300 kg  
Palettisation : 600 kg en 120 cartons de 5 kg