



FICHE PRODUIT



moyen (2,5-8 mm)

en surgelé



* perturbateurs endocriniens

Références

	en surgelé sous-vide			en surgelé IQF		
<u>Poids :</u>	350 g	500 g	1 kg	5 kg	10 kg	300 kg
<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