



FICHE PRODUIT



moyen (2,5-8 mm)

en surgelé



CERTIFIÉ — FR-BIO-16



* perturbateurs endocriniens (génistéine, diazéine)

Références

	bloc sous-vide			vrac IQF	
Poids :	350 g	500 g	1 kg	5 kg	300 kg
Code article :	OCM06VSORI	OCM05VSORI	OCM04VSORI	OCM01VSORI	OCM03VSORI
EAN 13 :	3770016694049	3770016694056	3770016694063	3770016694469	3770016694612

Ingrédients

Haché végétal de **SOJA*** cuit (**SOJA*** (eau, protéines de **SOJA***), oignons*, 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.

Conservation

DDM : 31 mois

A conserver à : -18°C

Ne pas recongeler après décongélation.

Allergènes

Soja

Protocole de réchauffage

Sans décongélation préalable.

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

Description

Elabore a base de proteines vegetales texturées de soja biologique de qualité, ce haché végétal, égréné assure une texture semblable à celle de la viande blanche ou du poisson.

Idéal pour remplacer la protéine animale dans toutes vos préparations, de l'entrée au plat (brandade, gratin, wrap, ...) ou dans des desserts hyper protéinés.

Convient à tout public, régimes communautaires.

Conforme aux exigences de la loi EGalim.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeur énergétique	108 kcal / 454 kJ
Glucides	5,5 g
Dont sucres	1,3 g
Lipides	2,3 g
Dont acides gras saturés	0,4 g
Protéines	15,7 g
Fibres	1 g
Sels	0,0063 g

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

Informations logistiques

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