



FICHE PRODUIT



moyen (2,5-8 mm)

en surgelé



CERTIFIÉ - FR-BIO-16



* 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>	OCM06VSORI	OCM05VSORI	OCM04VSORI	OCM01VSORI	OCM02VSORI	OCM03VSORI
<u>EAN 13 :</u>	3770016694049	3770016694056	3770016694063	3770016694469	3770016694605	3770016694612

Ingrédients

Haché végétal de **SOJA*** cuit (**SOJA*** (eau, protéines de **SOJA***), **SOJA*** naturellement fermenté 0,015% (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

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.

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	108 kcal / 454 kJ	
Glucides	5,5 g	
Dont sucres	1,3 g	0,1
Lipides	2,3 g	0,5
Dont acides gras saturés	0,4 g	0,5
Protéines	15,7 g	0,2
Fibres	3,1 g	0,5
Sels	0,063 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