

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

**SALADE DE PERLES DE LENTILLES AU
PIMENT FUME « LA VERA »**

Réf info : T23 073 21

Code vrac : T2307321V indice 6

Code R&D : 055E12061

Créée le : 27.03.2012 (RG)

Révisée le : 25/02/2022 (6) (MCO)

Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une salade de lentilles au piment fumé « la vera ».

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement 1169/2011/CE)

Perles de lentilles (semoule de blé dur, farine de lentille) (**gluten**), fécule de manioc, arômes, lentille, tomate, lin brun, huile d'olive, flocon d'orge (**gluten**), oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), acidifiants : diacétate de sodium – acide citrique, plantes aromatiques, sel, piment fumé « La Vera » (0.6%).

MODE DE PREPARATION

Verser le contenu de la boîte dans un saladier, ajouter l'eau et l'huile de votre choix et couvrir. Placer au réfrigérateur 2 heures. Mélanger avant de servir. C'est prêt.

DOSAGE

| PRODUIT | EAU | HUILE | PORTIONS RECONSTITUEES |
|---------|------|-------|------------------------|
| 900g | 1,5L | 0,1L | 20 à 35 |

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Une idée originale de salade de céréales. Le léger goût de fumé de cette préparation lui donne du caractère, à associer idéalement avec de nombreuses variétés de charcuterie ou de poisson.

Garniture idéale pour accompagner un carpaccio de Saint Jacques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion reconstituée d'environ 125 g (45g de préparation + 75ml d'eau + 5ml d'huile) |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Energie (kJ): | 1480 | 860 |
| Energie (kcal): | 351 | 205 |
| Matières grasses en g | 5,3 | 7,4 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,8 | 0,9 |
| Glucides en g | 59 | 27 |
| Dont sucres en g: | 5,9 | 2,7 |
| Fibres en g : | 7,1 | 3,2 |
| Protéines en g : | 13 | 5,9 |
| Sel (Na x 2,5) en g : | 3,8 | 1,7 |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < 1 000 /g |
| Escherichia coli | < 10 /g |
| Anaérobies sulfite-réducteurs | < 30 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < 100 /g |
| Salmonella spp | non détecté /25g |

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900g.

**FICHE TECHNIQUE***Préparation déshydratée pour***SALADE DE PERLES DE LENTILLES AU
PIMENT FUME « LA VERA »****Réf info : T23 073 21**

Code vrac : T2307321V indice 6

Code R&D : 055E12061

Créée le : 27.03.2012 (RG)

Révisée le : 25/02/2022 (6) (MCO)

Page 2 / 2

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.