

# HACHÉ

---

## POIS JAUNE

### *Un égrené végétal +++*

#### pour la planète !

-  100% français du champ à l'assiette.
-  Sans OGM, ni additifs, ni conservateurs et issu d'une filière locale.
-  Une alimentation végétale qui participe à la réduction de l'empreinte carbone.

#### pour la santé !

-  Riche en protéines, en fibres et en micronutriments.
-  Teneur réduite en isoflavones grâce à un procédé innovant.
-  De la graine à l'égrené : un processus naturel sans ultra-transformation.

#### pour le goût !

-  Polyvalence culinaire : Idéal pour sauces, farces, plats mijotés, burgers...
-  Une texture savoureuse et qualitative adapté aux liaisons froides et chaudes.
-  Coût portion maîtrisé et prêt à cuisiner !



Pois Jaune



Filière locale



Cultivé en France



100% naturel

# HACHÉ VÉGÉTAL POIS JAUNE

<b>RÉFÉRENCES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• POIDS</li> <li>• CODE ARTICLE</li> <li>• GS1-13</li> <li>• EAN</li> <li>• N° INTERNE</li> </ul>	<p>Moyen Brun : EPBM02VSORI / Clair : EPCM02VSORI</p>	
<b>INGRÉDIENTS</b>	<p>Haché végétal de pois jaune cuit. pois jaune, eau, protéines de pois jaune, Jus de betterave, umami, oignons, champignons, coriandre, huile végétale, levure, mélange d'épices, sel de mer Pois jaune origine France</p>	
<b>ALLERGÈNES</b>	<p>Sans allergène présent dans la liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances suivant le règlement UE n° 1169/2011. Traces possibles de <b>SOJA</b>.</p>	
<b>INFORMATIONS BACTÉRIOLOGIQUES</b>	<p>Conforme à la réglementation européenne UE n°915/2023 - INCO en vigueur pour les critères physico-chimiques et microbiologiques.</p>	
<b>DESCRIPTION</b>	<p>Haché végétal à base de protéines de pois jaune. Ce haché végétal égréné assure une très bonne texture pour végétaliser vos recettes (bolognaise, lasagne, parmentier, wraps, etc...). Convient à tout régime alimentaire sans bloquant culturel ou religieux. Conforme aux exigences de la loi Egalim. Disponible en deux calibres. Disponible en brun ou en clair.</p>	
<b>CONSERVATION</b>	<p>DDM : 31 mois à date de surgélation. À conserver à -18°C, puis entre 0 et 4°C après décongélation et maximum 72h avant consommation. <b>NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGÈLE</b></p>	
<b>PROTOCOLE D'UTILISATION</b>	<p>Sans décongélation préalable, faire revenir notre égréné végétal dans une poêle ou une sauteuse, seul ou dans une sauce, 8 min à feu doux en le remuant de temps en temps. L'ajout d'une huile végétale parfumée en accentuera toutes les saveurs.</p>	
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)</b>	<p>Valeur énergétique Matières grasses • dont acides gras saturés Glucides • dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel</p>	<p>1485 kJ 1g 0g 57g 3g 17g 21g 0mg</p>
<b>APPORTS EN VITAMINES ET MINÉRAUX</b>	<p>Riches en protéines végétales de qualité, les pois jaunes apportent les acides aminés nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme. Leur teneur en fibres favorise une digestion optimale, tout en contribuant à la satiété. Naturellement source de fer et de magnésium, ils participent au maintien de l'énergie et du métabolisme. En intégrant ces alternatives végétales à l'alimentation, on bénéficie d'un apport équilibré en nutriments tout en diversifiant les sources de protéines.</p>	
<b>INFORMATIONS LOGISTIQUES</b>	<p><b>Emballage primaire :</b> Plastique qualité alimentaire bleu <b>Colisage :</b> Carton 40 x 30 x 12 <b>Palettisation :</b> 400 kg en 80 cartons de 5 kg - 8 colis par couche - 10 couches par palette. Emballages ne contenant ni bisphénol A, ni phtalates au-dessus des limites du règlement UE N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et ses modifications.</p>	