

Spécification

Haricots blancs CH

**No d'article / Contenu**

12268 (500 g) / 12266 (5 kg)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

Les haricots blancs appartiennent à la famille des légumineuses et sont riches en protéines et en fibres alimentaires et rassasient longtemps. Les haricots blancs contiennent des minéraux et des oligo-éléments. Les haricots blancs ne sont pas seulement précieux dans l'alimentation, ils marquent également des points au niveau du goût grâce à leur arôme fin et légèrement sucré. Les haricots blancs sont parfaits en salade, dans les ragoûts ou avec les pâtes.

Ingrédients et origine

Haricots blancs (CH) issus de l'agriculture biologique.

Remarques

Malgré un nettoyage minutieux, le produit peut contenir de petits cailloux et des graines de céréales. Ajouter le sel ainsi que tous les ingrédients acides (jus de citron, vinaigre, vin blanc, etc.) après la cuisson.

Statut

Bourgeon Bio CH
crudités
capacité de germination
végane

Procédé de fabrication

Nos variétés de haricots Bourgeon Bio Suisse sont exclusivement cultivés en Suisse par nos producteurs. Lorsque les haricots sont mûrs, ils sont récoltés à la machine. Les haricots récoltés sont pré-nettoyés selon un processus techniquement complexe. Les haricots sont séchés au centre de collecte. Un nouveau nettoyage est ensuite nécessaire : car malgré tous les soins, ils peuvent encore contenir des noyaux ou des grains de céréales.

Préparation / Utilisation

Faire tremper les haricots pendant la nuit, puis bien les rincer à l'eau fraîche avant de les faire cuire. Couvrir les haricots avec de l'eau fraîche et les faire cuire à feu moyen pendant environ 50 minutes, sans qu'ils soient trop

tendres. Ne pas ajouter de sel ni d'ingrédients acides (jus de citron, vinaigre, vin blanc, etc.) avant la fin de la cuisson.

Tableau de cuisson

Trempage h	10-12 h
Contenu	1:3
Temps de cuisson min.	ca. 60 min.

Allergènes

Gluten	peut
Info sur les allergies	Peut contenir du gluten.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1'280 kJ
Énergie (en kilocalories)	305 kcal
Matières grasses	1.7 g
Acides gras saturés	0.2 g
Glucides	41 g
dont sucre	1.2 g
Protéines	21 g
Sel	0 g
Source	Recherche Biofarm

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	haricots blancs réniformes
Consistance	ferme
Arôme	neutre
Goût	typique de l'espèce
Degré de pureté	espèce pure
Calibrage	env. 12 mm

Impuretés

<0,3 % traitement des impuretés et restes de coquilles, exempt de poussière.

Corps étrangers

Nous prenons les mesures de sécurité nécessaires pour garantir que le produit est exempt de corps étrangers tels que le métal, le verre, le bois et le plastique.

Conditions de conservation

Conditions de conservation

Sécher (entreposer humidité rel. <60%) à température ambiante (15 – 22°C).

Conservation

À conserver au frais et au sec.

DLUO à partir de la production

540 jours

Identification du lot

Chaque emballage est identifié par un numéro de lot.

Exigences générales

Exigences légales

Ce produit et son emballage sont conformes à la loi suisse sur les denrées alimentaires.

Directives BIO Suisse

Le produit est conforme à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Pour les produits Bourgeon : Le produit est conforme au Cahier des charges Bio-Suisse "Cahier des charges pour la production et la commercialisation de produits Bourgeon". La production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon".

OGM

Aucun produit génétiquement modifié (selon l'ordonnance de l'EDI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées VGVL) n'est utilisé ni dans la production (semences) ni dans la transformation.

Echantillons de retour

Un échantillon de retour du lot de marchandises correspondant est déposé chez le fabricant jusqu'à expiration de la durée minimale de conservation.

Certification Biofarm

ISO 22000:2018 Certification bio CH-Bio-006

Contact

Biofarm-Genossenschaft

Beim Bahnhof

4936 Kleindietwil

Tél. 062 957 80 50

www.biofarm.ch

info@biofarm.ch

Assurance qualité

Christian Jeremias

Tél. 062 957 80 64

jeremias@biofarm.ch