

# Spécification

## Haricots noirs CH - partagé en deux

**No d'article / Contenu**

12281 (25 kg) / 12283 (5 kg) / 12284 (350 g)

**Unité de livraison**

Selon la commande Client

**Description**

Les haricots noirs appartiennent à la famille des légumineuses et sont particulièrement riches en protéines et en fibres alimentaires et nous rassasient pendant longtemps. La protéine des haricots noirs a une particularité : elle est très similaire aux protéines animales et peut donc être une source complète de protéines dans une alimentation végétarienne ou végétane équilibrée. Les plats de riz avec des haricots sont tout particulièrement des repas à part entière pour la combinaison de protéines. En outre, les haricots noirs contiennent beaucoup de minéraux comme le fer et les oligo-éléments. Ils sont non seulement précieux en nutrition, mais également pour leur goût. Salés ou sucrés, de couleur noire sur blanc, les haricots peuvent être utilisés de nombreuses façons en cuisine. Ce n'est pas étonnant que les haricots fassent partie de nombreux plats nationaux!

**Ingrédients et origine**

Haricots noirs moitié (CH), issus de l'agriculture biologique..

**Remarques**

Malgré un traitement minutieux, le produit peut contenir des cailloux et des fragments de coquille. Ajouter du sel et des ingrédients acides (jus de citron, vinaigre, vin blanc, etc.) seulement après la cuisson.

**Statut**

Bourgeon Bio CH  
capacité de germination  
végane

**Procédé de fabrication**

Nos haricots de qualité Bourgeon Bio Suisse sont exclusivement cultivés en Suisse par nos producteurs. Lorsque les haricots sont mûrs, ils sont récoltés à la machine. Les haricots sont séchés et pré-nettoyés. Un nouveau nettoyage est ensuite nécessaire, car malgré tous les soins, ils peuvent encore contenir des noyaux ou des grains de céréales.

## Préparation / Utilisation

Rincer les haricots à l'eau froide et les laisser tremper toute la nuit. Le lendemain, bien rincer les haricots noirs, les couvrir d'eau fraîche et les faire cuire à feu moyen pendant environ 60 min. en veillant à ce qu'ils ne ramollissent pas trop. Ajouter du sel et des ingrédients acides (jus de citron, vinaigre, vin blanc, etc.) seulement après la cuisson. Rapport haricots/eau 1: 3, temps de cuisson environ 60 min.

---

## Tableau de cuisson

Trempage h	env. 8 h
Contenu	ca. 1:3
Temps de cuisson min.	ca. 50 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	1.5 g
Acides gras saturés	0.3 g
Glucides	41 g
dont sucre	1.2 g
Protéines	21 g
Sel	0 g
Source	Recherche Biofarm

---

## Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	haricots de forme arrondie ; noir, blanc à l'intérieur
Consistance	dur
Arôme	typique de l'espèce
Goût	aromatique, goût terreux de noisette
Degré de pureté	espèce pure

---

## 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 d 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
--	--