

Spécification

Lentilles rouges

**No d'article / Contenu**

12451 (25 kg) / 12453 (5 kg) / 12457 (500 g)

Unité de livraison

Selon la commande Client

Description

La lentille prisée dans la cuisine indienne. Les lentilles rouges sont mieux tolérées que les lentilles brunes et vertes et provoquent moins de ballonnements. Dans le cas des lentilles rouges, le tégument est manquant, ce sont des lentilles brunes pelées. Pour cette raison, il est possible qu'elles ne germent pas. Les lentilles rouges enrichissent les plats indiens, les ragoûts, les salades, les soupes et conviennent en purée.

Ingrédients et origine

Lentilles rouges (TR), issues 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

Bio EU
végane

Procédé de fabrication

Fabriqué à partir de lentilles. Les lentilles sont nettoyées, triées et emballées. Aucun ingrédient d'origine animale ou matière première fabriquée à partir de matière animale n'est utilisé dans le processus de fabrication.

Préparation / Utilisation

Comme elles sont pelées les lentilles rouges cuisent plus rapidement que les variétés non pelées. Les lentilles rouges sont idéales pour la préparation rapide de soupes riches, pour des currys, des dals, comme accompagnement

ou en purée.

Tableau de cuisson

Contenu	ca. 1:2.5
Temps de cuisson min.	6-8 Min.

Allergènes

Gluten	peut
Soja	peut
Info sur les allergies	Peut contenir du gluten et du soja.

Valeur nutritionnelle 100gr./100ml

Énergie (en kilojoules)	1'229 kJ
Énergie (en kilocalories)	293 kcal
Matières grasses	1.1 g
Acides gras saturés	0.2 g
Glucides	30 g
dont sucre	2.0 g
Fibres alimentaires	30.5 g
Minéraux	3.0 g
Protéines	26 g
Sel	0.02 g
Source	Spécifications du fournisseur

Description / aspect sensoriel

Aspect / Couleur	grain rond, orange foncé
Consistance	dur
Arôme	typique de l'espèce
Goût	goût léger de lentilles, pas de goût étranger
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
--	--