



beendi Lentilles jaunes cuisinées à la méditerranéenne* (5kg)

EAN 3701362201094

Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au règlement CE certifié par FR-BIO-10

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nomenclature 7134000

Conditions de conservation À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Description Une recette ensoleillée qui associe avec gourmandise la douceur des lentilles jaunes et le soleil des herbes de provence

Conseils de préparation

1 volume de préparation = 2 volumes d'eau.
Pour 250g : 650mL d'eau

1. Faites sauter à feu vif la préparation avec de l'huile pendant 1 min.
2. Ajoutez l'eau à température ambiante, mélangez.
3. Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 16 à 18 mins en mélangeant régulièrement.

Territoire Méditerranée

COMPOSITION

Liste d'ingrédients Ingrédients : Lentilles jaunes* (93,8%), courgettes* (2%), tomates*, sel de Guérande, persil*, origan*, romarin* (0,2%)*, ail*, thym (0,2%)*.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Conditionné dans un atelier manipulant de la moutarde, du sésame et du gluten.

Liste d'allergènes

Gluten

Valeurs nutritionnelles

Énergie (kJ) : 1431
Énergie (kcal) : 342
Matières grasses (g) : 1,2
Dont acides gras saturés (g): 0,2
Glucides (g) : 57,6
Dont sucres (g) : 2,9
Fibres alimentaires (g) : 29,5
Protéines (g) : 24,9
Sel (g) : 1,3

LOGISTIQUE

		UVC/palette	100
Poids net (kg)	5	Colis/palette	10
Poids brut (kg)	5,07	Nb de couches/palette	10

Dimension	600*180*80	Poids brut palette (kg)	557
UVC/colis	1	Dimension palette (mm)	1200x800x1520
Poids brut colis	5,07		
Dimension	600*180*80		

FABRICATION

Fabriqué dans notre atelier Beendhi en France

BEENDHI SAS, Mathias Sud 26320 Saint-Marcel-lès-Valence