

Product specifications

date:22/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 418022.					
PRIMÉAL					
Bio rijst met linzen en hazelnoten 500 g					
Riz mélo lentilles - noisette bio 500 g					
EAN		Stuk / pièce: 3380380080227 Karton / carton : 13380380080224			
intrastat		19049010			
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk / France			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Halfvolle basmatirijst*, linzen* (12%), pompoenpitten*, geroosterde HAZELNOTEN* (5%) * uit biologische landbouw Riz basmati demi-complet*, lentilles* (12%), graines de courge*, NOISETTES grillées* (5%) *issus de l'agriculture biologique			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		1563 kJ/ 370 kcal	
		Vetten/ graisse/ fat		6 g	
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		0.8 g	
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		66 g	
		- Suiker/ sucre/ sugar		0.4 g	
		Eiwitten/ protéine/ protein		12 g	
		Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		5 g	
		Zout/ sel/ salt		0.01 g	
Allergenen/ allergènes/ allergens		 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	?	 Noten/ Noix/ Nuts	+
		 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
		 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	?
		 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
		 Soja/ Soja/ Soy	?	 Lupine/ Lupin/ Lupin	?
		 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
		- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present			
Productomschrijvin g/ description du produit/ product description		Dankzij zijn knowhow in het combineren van smaken, heeft Priméal ervoor gekozen om basmatirijst (granen) te combineren met linzen (peulvruchten). Deze 2 ingrediënten vullen elkaar in eiwit aan en laten je profiteren van de voedingswaarde van de combinatie van granen + peulvruchten. Dit unieke recept zal u verleiden met zijn smeltende en knapperige textuur, subtiel versterkt door geroosterde hazelnoten! Voedingsclaims: Bron van eiwitten.			

Product specifications

date:22/09/2021

Versie: H.001

	GEBRUIKSAANWIJZING: Kook 1 volume gemengde rijst in 2 volumes water gedurende 15 minuten, afgedekt, tot het water volledig is opgenomen. Voeg zout toe aan het einde van het koken. Grâce à son savoir-faire de marieur de saveurs, Priméal a choisi d'associer un riz basmati (céréale) à des lentilles (légumineuse). Ces 2 ingrédients se complètent en protéine et vous permettent de bénéficier de l'intérêt nutritionnel de l'association céréale + légumineuse. Cette recette unique saura vous séduire par sa texture fondante et croquante délicatement relevée par des noisettes grillées ! Allégations nutritionnelles : Source de protéines. CONSEILS D'UTILISATION : Cuire 1 volume de riz mélo dans 2 volumes d'eau pendant 15 minutes à couvert, jusqu'à absorption complète de l'eau. Saler en fin de cuisson.	
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren op een droge, gematigde plaats uit de buurt van licht. A conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière.	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	12 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : Sachet transparent + 2 étiquettes Conditionné sous atmosphère protectrice LANGUES : FR/NL DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : l 9.0 x h 18.2 x P 6.1 CONDITIONNEMENT : 6 x 500 (g) DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : L 180 x l 180 x h 165 PALETTISATION (1) : 24 cartons/couches, 6 couches, 144 cartons, 864 UVC/palette (1) Informations non contractuelles	
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture UE/non UE LOGO AB  VEGAN LABEL-V 

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.