

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

Art. No. 411354.					
PRIMÉAL					
Bio rode linzen 500 g					
Lentilles corail bio 500 g					
EAN	Stuk / pièce: 3380390202404 Karton / carton : 13380380084710				
intrastat	07134000				
Herkomst/ Origine/ Origin	Frankrijk / France				
Ingrediënten/ Ingrédients/ Ingredients	Rode linzen* * uit biologische landbouw Lentilles corail* *issues de l'agriculture biologique				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	1464 kJ/ 346 kcal			
	Vetten/ graisse/ fat	1.5 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	0.2 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	52 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar	0.9 g			
	Eiwitten/ protéine/ protein	27 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	9 g			
	Zout/ sel/ salt	0.02 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				
Productomschrijving / description du produit/ product description	De rode linzen bieden veel voordelen: kooksnelheid en natuurlijke geeloranje kleur. Rode linzen zijn relatief kwetsbaar als ze worden gekookt en worden het best gebruikt in soepen, aardappelpuree en terrines. Samen met een graansoort vormt het een plantaardig alternatief voor dierlijke eiwitten. Voedingsclaims: rijk aan eiwitten en een bron van vezels GEBRUIKSAANWIJZING: Zeer snelle bereiding: spoel en kook 1 deel koraallinzen in 2 delen water (of bouillon), met uien, kruiden... gedurende 10 minuten.				

Product specifications

date:21/09/2021

Versie: H.001

	La lentille corail offre de nombreux avantages: rapidité de cuisson et coloration jaune orangé naturelle. Relativement fragiles à la cuisson, les lentilles corail s'utilisent de préférence pour les soupes, les purées, les terrines. Accompagnée d'une céréale, elle constitue une alternative végétale aux protéines animales. Allégations nutritionnelles : Riche en protéines et source de fibres CONSEILS D'UTILISATION : Préparation très rapide: rincer et cuire 1 volume de lentilles corail dans 2 volumes d'eau (ou bouillon), avec oignons, épices... pendant 10 mn.	
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	17 maand / mois	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	EMBALLAGE : LANGUES : DIMENSIONS SACHET/ETUI (cm) : CONDITIONNEMENT : DIMENSIONS DU CARTON (mm)(1) : PALETTISATION (1) :	Sachet transparent + étiquette FR/NL 18.8 x h 17.4 x P 6.5 6 x 500 (g) L 180 x l 180 x h 165 24 cartons/couches, 6 couches, 144 cartons, 864 UVC/palette (1) Informations non contractuelles
	Biologisch/ biologique / organic	FR-BIO-01 LOGO BIO EUROPEEN  Agriculture Turquie

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.