

Haché de soja nature



Peut s'utiliser en version végétale des plats traditionnels suivants: hachi parmentier, lasagnes, spaghettis bolognaise, légumes farcis, etc...

Four	Plancha/poêle
Déposer le haché dans le four à 160°C. Laisser pendant 15 min puis le sortir et l'émietter. Incorporer ensuite les autres ingrédients.	Réchauffer le produit à feu moyen pendant 6 min sans trop le manipuler puis incorporer les autres ingrédients dans un second temps. Aucun ajout de matière grasse n'est nécessaire.

Adapté aux liaisons froides et chaudes. Maintient en étude à 85°C jusqu'à 1h.

Si vous accompagnez le haché d'une sauce, éviter de le réchauffer avec la sauce car cela risque de le ramollir. Si possible réchauffez la sauce à part et rajoutez-la sur le haché moment de servir.

Les informations présentées dans ce document reflètent des résultats typiques d'analyses et sont à notre connaissance exactes et précises ; elles n'ont de valeur qu'indicatives et ne constituent ni engagement ni garantie.

PRODUIT	
Dénomination	Haché végétal nature - Préparation cuisinée à base de soja prête à l'emploi
Ingrédients	Farine protéique de soja * réhydratée 70%, eau, oignons, concentré de tomates, huile de tournesol, fibres de soja *, jus concentré d'oignons, sel, gélifiant : méthylcellulose, jus concentré de citron, rouge de betterave, sucre, poivre. *issues de graines de soja cultivées en France, sans OGM
Allergènes	soja
Poids net : 1,5 kg	Dimensions (l x P x h en mm) : 262 x 322 x 70
Date garantie entrepôt	18 jours
Conservation	A conserver à +2°C / +6°C - A consommer dans les 72h après ouverture dans des conditions optimales de conservation
Code / GENCOD	8632 / 3273220086322
Code EMB	EMB 35069 C

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES	
Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Protéines en g	17,0g
Glucides en g Dont sucres en g	4,5g (3,0g)
Lipides en g Dont acides gras saturés en g	9,0g (0,85g)
Rapport P/L	1,9
Sel en g	1,1g
Fibres alimentaires en g	5,0g
Valeurs énergétiques moyennes	Pour 100 g
kJ / kcal	739kJ / 177kcal

CONDITIONNEMENT	
Colisage	Colis de 2 barquettes de 1,5 kg
Dimensions (l x P x h en mm)	274 x 334 x 167
Poids brut en Kg	3,72
GENCOD Colis	1 327322008632 9
Palettisation	48 colis (6 couches de 8 colis)
Dimensions (l x P x h en mm)	800 x 1200 x 1336
Poids net en Kg	147,60
Poids brut en Kg	169,60