

## EGRENE

### Fiche produit

SANS SOJA – SANS ADDITIF – SANS COLORANT – SANS ARÔME



**Ingrédients :** Protéines de pois texturées\* (72%), oignons\*, huile de tournesol\*, purée de carotte\*, concentré de tomate\*, ail\*, sel marin, paprika\*, poivre\*.

\*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

*Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde, gluten.*

**Pois origine France (Rhône-Alpes, Occitanie, Loire-Atlantique)**



**Conditionnement :** colis de 2,5 kg

**Palettisation :** 156 colis par palette

**DDM :** 24 mois

**Produit surgelé ❄**

**Condition de conservation :** - 18°C

**Code interne HARi&CO :** PFB10080

**Code EAN 13 :** 3 760 257 090 939

**Code EAN 14 :** 2 376 025 709 093 3

#### Allégations nutritionnelles :

- Riche en protéines
- Source de fibres

#### Les + produit :

- Fabriqué en France
- 100% végétal
- Sans soja
- Certifié AB
- P/L > 1

#### RECOMMANDATION DE MISE EN ŒUVRE :

- Conserver l'égrené végétal à une température inférieure à -18°C.
- Pas de décongélation préalable nécessaire : produit prêt à l'emploi.
- Utilisation possible en liaison froide.
- Incorporation possible en l'état dans de nombreuses préparations (Hachis Parmentier, lasagnes, moussaka, légumes farcis, avec du riz, des pâtes, des légumes, etc.)

## CONSEILS DE PREPARATION :

- **A la poêle :** Dans une poêle ou une sauteuse, faites revenir l'égrené végétal HARi&CO, seul ou directement avec une sauce, 5 minutes à feu doux en le remuant de temps en temps. Aucun ajout de matière grasse n'est nécessaire. Assaisonnez le produit selon vos envies (légumes, aromates, etc.).
- **Au four :** Utilisez l'égrené végétal dans l'application de votre choix, sans décongélation préalable. Préchauffez le four à 180°C-200°C (selon utilisation) et faites cuire pendant au moins 10 minutes.

## TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Valeurs pour 100g de produit
<b>Energie (kcal)</b>	<b>154</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>641</b>
<b>Matières grasses (g)</b>	<b>8,0</b>
Dont acides gras saturés (g)	0,9
<b>Glucides (g)</b>	<b>6,2</b>
Dont sucres (g)	2,1
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	<b>4,5</b>
<b>Protéines (g)</b>	<b>12,0</b>
<b>Sel (g)</b>	<b>0,9</b>

## INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES :

MICROBIOLOGIE	
Analyses pratiquées <i>Méthode d'analyse</i>	Critères
<b>Microorganismes aérobies à 30°C</b> <i>TEMPO TVC (Flore totale) BIO 12/15-09/05</i>	/g < 1000000
<b>Bactéries lactiques</b> <i>TEMPO LAB (flore lactique)</i>	/g Micro30/BL < 100
<b>Escherichia coli</b> <i>TEMPO EC (E coli) BIO 12/13 - 02-2005</i>	/g < 10
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b> <i>TEMPO STA (staph coag+) BIO 12/18-04/10</i>	/g < 100
<b>Bacillus cereus présomptifs - 30°C</b> <i>BKR 23/06 - 02/10 (Compass)</i>	/g < 500
<b>Salmonella</b> <i>BIO 12/16 - 09/05 (Vidas EASY)</i>	/25g Absence
<b>Listeria monocytogenes</b> <i>AES 10/3 - 09/00 (ALOA)</i>	/25g < 100

Fiche technique - date de création : 17/09/2020  
- mise à jour le : 26/02/2021