QUINOA D'ÎLE DE FRANCE SACHET 5 KG

Mise à jour 2025



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Dénomination : QUINOA BLOND d'ÎLE de France

Conservation : ambiant

Certification : HVE (Haute Valeur Environnementale)

Informations générales :

Pays de transformation : France [Département(s) : 91 – Parc du Gâtinais]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720 (6 mois après ouverture)

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 10085000 - Quinoa [Chenopodium quinoa]

INGREDIENTS primaires : Graines de quinoa

ORIGINE : France / Ile de France

UTILISATION PRÉCONISÉE : **Rincez avant cuisson à l'eau claire**, puis cuisson pendant 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante (3 fois le volume) ou par absorption totale du volume d'eau (2 fois le volume d'eau), égouttez et servez. 60g/personnes

Emile et une graine
FERME DE FREMIGNY
91840 SOISY SUR ECOLE

Informations nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,535	399	6.3	1	69		8.7	16.5	0.01

Informations logistiques :

Unité	Poids Net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.10	1	Sachet	1	400 x 300 x 200	
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3770016659055
Couche	100	101	15	Sachet	10		
Palette	500	535	270	Sachet	50	1200x1000x1180	
Pièce unitaire	5	5.05	1	Sachet			