

Recette adaptée
au scolaire

PRÉPARATION POUR BOLOGNAISE VÉGÉTALE

Rendement : **3,3** Territoire culinaire : **Italie**

DDM :
24 mois



Lentille corail* (80,7%), tomate* (9,9%), fécule de tapioca*, sel, paprika*, coriandre*, cumin*, oignon*, ail*, origan*.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Traces éventuelles de soja, de céréales contenant du gluten, de graines de sésame et de graines de moutarde.

À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



100% BIO

Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs



Informations complémentaires

- Source de fibres et riche en protéines végétales
- Légumineuses recommandées par le PNNS
- Favorise la diversité alimentaire
- Découverte de nouvelles saveurs

Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g

Énergie (kJ) : 1399	Glucides (g) : 51
Énergie (kcal) : 331	Dont sucres (g) : 5,3
Matières grasses (g) : 1,1	Fibres alimentaires (g) : 11
Dont acides gras saturés (g) : <0,1	Protéines (g) : 23
	Sel (g) : 1,3

Usages



Accompagnements chauds



Cuisine du monde

Convient à

Restauration commerciale ✓
 Restauration collective - ✓
 Convient particulièrement aux enfants ✓
 Traiteur ✓

Conseils de préparation

1 sac de 5kg + 15L d'eau = 165 portions de 100g de produit fini

Cuisson à la sauteuse :

1



Dans une sauteuse à 110°C, faire chauffer un peu d'huile d'olive.

2



Ajouter le mélange et l'eau et faire cuire pendant 20 à 25 min (la cuisson à la sauteuse engendre une évaporation d'eau plus importante, ajouter environ 100mL/kg d'eau si nécessaire).

3



Mélanger délicatement et régulièrement en cours de cuisson. Servir.

PRÉPARATION POUR BOLOGNAISE VÉGÉTALE



EAN:
3770013019821

Conditionnement: Primaire : Sac de 5kg
Secondaire : Box carton

Fabriqué dans notre atelier :
BEENDHI SAS,
170 rue de Mathias
26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Produit issu de l'Agriculture Biologique
conformément au règlement CE
certifié par FR-BIO-10



Conditions de conservation : les produits doivent être conservés à l'intérieur d'un bâtiment fermé à température ambiante et hors gel, à l'abri du soleil, de toutes sources de chaleur et des intempéries et ce, afin de garantir la qualité organoleptique des produits vendus par BEENDHI. Un plan de surveillance des nuisibles dans l'espace de stockage doit être mis en place.

Liste d'allergènes

lait et dérivés: NON	poissons et dérivés: NON
oeufs et dérivés: NON	crustacés et dérivés: NON
arachides et dérivés: NON	mollusques et dérivés: NON
soja et dérivés: TRACES EVENTUELLES	moutarde et dérivés: TRACES EVENTUELLES
céréales contenant du gluten et dérivés: TRACES EVENTUELLES	céleri et dérivés: NON
graines de sésame et dérivés: TRACES EVENTUELLES	anhydride sulfureux et sulfites: NON
fruits à coque et dérivés: NON	lupin et dérivés: NON

Logistique

DDM : 24 mois	UVC/box: 60
Poids net UVC (kg): 5	Nombre de couches/box: 6
Poids brut UVC (kg): 5,07	Nombre d'UVC/couche: 10
Dimension UVC (mm): 600*180*80	Poids brut palette (kg): 335
Nombre de box/palette: 1	Dimension palette (mm): 1200x800x850

Mise à jour

Objet modification	Date	Version	Auteur	Approbateur
Mise à jour du document	01/12/2023	1	Coline Bayor	Anaïs Bracquemond