

Texturé SEC

SOJA

Une matière première +++

+ pour la planète !

-  100% français du champ à l'assiette.
-  Sans OGM, sans additifs ni conservateurs, issu d'une filière locale.
-  Une alimentation végétale qui participe à la réduction de l'empreinte carbone.

+ pour la santé !

-  Riche en protéines (45-50%), en fibres (15-18%) et en micronutriments.
-  Permet de lutter contre les symptômes de la ménopause.
-  La consommation de protéines végétales réduit les risques de maladies cardiovasculaires.

+ pour le goût !

-  Polyvalence culinaire : Idéal pour sauces, farces, plats mijotés, burgers...
-  Réhydratation facile et rapide.
-  Explorateur de saveurs pour se plier à toutes vos idées.

NUTRI-SCORE



Soja



Filière locale



Cultivé en France



100% naturel

Texturé SEC

SOJA

RÉFÉRENCES : <ul style="list-style-type: none"> • Calibre • Code article • GS1-13 • EAN • N° interne 	Moyen (2,5 < 8 mm) SM02VSORI	Gros (12 < 20 mm) SG02VSORI
INGRÉDIENTS	Produit obtenu à partir de 100% de graines de SOJA , sans adjonction d'aucun additif ni autre produit. <i>Les informations en majuscule et gras sont destinées aux intolérants ou allergiques.</i>	
ALLERGÈNES	SOJA : allergène présent dans la liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances suivant le règlement UE n° 1169/2011.	
DESCRIPTION	Les protéines de soja texturées sont un substitut végétal de la viande. Elles conviennent à tous les régimes alimentaires sans bloquant culturel ou religieux. Leur apport en fer est intéressant dans le cadre d'une alimentation végétarienne ou végétalienne. À consommer avec modération (limiter la consommation quotidienne à 1 mg/kg de poids corporel). Produit déconseillé aux enfants de moins de 3 ans et aux personnes allergiques au SOJA . Conforme aux exigences de la loi EGAlim. Disponible en deux calibres.	
CONSERVATION	DDM : 12 mois à date de conditionnement. Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière solaire.	
PROTOCOLE D'UTILISATION	Il est conseillé de réhydrater les protéines de soja pendant 10 à 15 minutes dans 2 à 5 fois leur volume d'eau bouillante avant de les incorporer dans vos recettes.	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	Valeur énergétique Matières grasses <ul style="list-style-type: none"> • dont acides gras saturés Glucides <ul style="list-style-type: none"> • dont sucres Protéines Fibres alimentaires Sel	1646 kJ - 1730 kJ 390 - 410 kcal 7 - 10 g 1 - 3 g 30 - 34 g 5 - 11 g 45 - 50 g 15 - 18 g 0 - 20 mg
APPORTS EN VITAMINES ET MINÉRAUX (pour 100g) *AJR : Apports journaliers recommandés	Vitamine A Vitamine E Vitamine B1 Vitamine B2 Vitamine B12 Vitamine B9 Vitamine D3 Vitamine K1 Potassium Calcium Cuivre Fer Magnésium Manganèse Zinc	< 21 µg < 3% AJR 895 µg 7% AJR 129 µg 12% AJR 39 µg 3% AJR 0.01 µg 1% AJR 138 µg 69% AJR < 0.25 µg < 1% AJR 11.8 µg 15% AJR 2000 µg 100% AJR 230 µg 29% AJR 1.2 µg 100% AJR 11 µg 79% AJR 270 µg 72% AJR 2 µg 100% AJR 3.8 µg 38% AJR
INFORMATIONS LOGISTIQUES	Emballage primaire : Plastique qualité alimentaire bleu Colisage : Carton de 5 ou 10 kg Palettisation : 360 kg en 72 cartons de 5 kg - 9 couches de 8 colis / palette Europe OU 360 kg en 36 cartons de 10 kg - 6 couches de 6 colis /palette Europe Emballages ne contenant ni bisphénol A, ni phtalates au-dessus des limites du règlement UE N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et ses modifications.	