

HACHÉ SOJA

Un égréné végétal +++

⊕ pour la planète !

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

⊕ pour la santé !

- Riche en protéines, en fibres et en micronutriments.
- Teneur réduite en isoflavones grâce à un procédé innovant.
- De la graine à l'égréné : un processus naturel sans ultra-transformation.

⊕ pour le goût !

- Polyvalence culinaire : Idéal pour sauces, farces, plats mijotés, burgers...
- Une texture savoureuse et qualitative adapté aux liaisons froides et chaudes.
- Coût portion maîtrisé et prêt à cuisiner !
- Mâche et résistance mécanique aux hautes températures sans ajout d'additif.

NUTRI-SCORE



Filière locale



Cultivé en France



100% naturel

RÉFÉRENCES : <ul style="list-style-type: none">• CALIBRE• CODE ARTICLE• GS1-13• EAN• N° INTERNE	Moyen Brun : ESBM02VSORI / Clair : ESCM02VSORI	Gros Brun : ESBG02VSORI / Clair : ESCG02VSORI
INGRÉDIENTS	<p>Haché végétal de SOJA cuit. SOJA, eau, protéines de SOJA, Jus de betterave, miso orge, oignons, Champignons, huile végétale, levure, mélange d'épices, sel de mer</p> <p>SOJA d'origine France sans OGM.</p> <p><i>Les informations en majuscules et gras sont destinées aux intolérants ou allergiques.</i></p>	
ALLERGÈNES	<p>SOJA : allergène présent dans la liste des substances et produits provoquant des allergies ou intolérances suivant le règlement UE n° 1169/2011.</p>	
INFORMATIONS BACTÉRIOLOGIQUES	<p>Conforme à la réglementation européenne UE n°915/2023 - INCO en vigueur pour les critères physico-chimiques et microbiologiques.</p>	
DESCRIPTION	<p>Haché végétal à base de protéines de SOJA, à teneur réduite en isoflavones. Elaboré à partir de protéines texturées de soja de qualité, ce haché végétal égréné assure une très bonne texture pour végétaliser vos recettes (bolognaise, lasagne, parmentier, wraps, etc...).</p> <p>Convient à tout régime alimentaire sans bloquant culturel ou religieux.</p> <p>À consommer avec modération (limiter la consommation quotidienne à 1 mg/kg de poids corporel).</p> <p>Produit déconseillé aux enfants de moins de 3 ans et aux personnes allergiques au SOJA.</p> <p>Conforme aux exigences de la loi Egalim. Disponible en deux calibres. Disponible en brun ou en clair.</p>	
CONSERVATION	<p>DDM : 31 mois à date de surgélation.</p> <p>À conserver à -18°C, puis entre 0 et 4°C après décongélation et maximum 72h avant consommation.</p> <p>NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE</p>	
PROTOCOLE D'UTILISATION	<p>Sans décongélation préalable, faire revenir notre égréné végétal dans une poêle ou une sauteuse, seul ou dans une sauce, 8 min à feu doux en le remuant de temps en temps. L'ajout d'une huile végétale parfumée en accentuera toutes les saveurs.</p>	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	<p>Valeur énergétique Matières grasses<ul style="list-style-type: none">• dont acides gras saturésGlucides<ul style="list-style-type: none">• dont sucresFibres alimentaires Protéines Sel Isoflavones*</p> <p>*Référentiel prévisionnel ANSES 2023/2024 : consommation journalière conseillée = 30mg/100g</p>	<p>108 kcal - 454 kJ 2.3 g 0.4 g 5.5 g 1.3 g 1 g 15.7 g 0.0063 g 16.89 mg</p>
APPORTS EN VITAMINES ET MINERAUX (pour 100g)	<p>Vitamine A Vitamine E Vitamine B1 Vitamine B2 Vitamine B12 Vitamine B9 Vitamine D3 Vitamine K1 Potassium Calcium Cuivre Fer Magnésium Manganèse Zinc</p>	<p>< 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</p>
INFORMATIONS LOGISTIQUES	<p>Emballage primaire : Plastique qualité alimentaire bleu Colisage : Carton 40 x 30 x 12 Palettisation : 400 kg en 80 cartons de 5 kg - 8 colis par couche - 10 couches par palette.</p> <p>Emballages ne contenant ni bisphénol A, ni phthalates 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.</p>	