



### Présentation

<b>Définition</b>	Lentilles de couleur noires. Leur diamètre est compris entre 4 et 4,5 mm.
<b>Origine</b>	France
<b>Dénomination légale</b>	Lentilles noires
<b>Process</b>	Nettoyage, épierrage, calibrage, triages
<b>Conservation</b>	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12,5% / 16%max	NF V03707
Matières minérales étrangères	0,05% / 1%max	
Matières végétales étrangères	0,1% / 0,5%max	
Graines Impropres Brisées	0,5% / 1%max	
	0,3% / 1%max	

### Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

### Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Allergènes majeurs intentionnels : Absence Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten (Règlement INCO n°1169/2011)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.


**Valeurs  
nutritionnelles**

<b>Energie</b>	343 kcal/ 1451 kJ	<b>Fibres</b>	9,9g
<b>Matières grasses</b>	1,7g	<b>Protéines</b>	28g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2g	<b>Sel</b>	0,06g
<b>Glucides</b>	49g		
<b>Dont sucres</b>	0,9g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

**Applications**

**Mode de cuisson** : Prévoir 60g de lentilles sèches par personne. Pas de trempage préalable.

Cuisson en Four Vapeur ou par absorption complète

- 1 volume de lentilles pour 1 volume d'eau
- Four Vapeur à 90°C pendant 45 minutes non couvert
- Saler en fin de cuisson
- Ajouter un filet d'huile d'olive en fin de cuisson pour la brillance

**Aspect après cuisson** :

- Couleur : foncée
- Texture : légèrement farineuse

**Utilisations:**

- Entrées froides et chaudes
- Verrines
- Garniture: lentilles entières
- En mélange: avec du quinoa, du boulgour ou du riz


**Mentions  
légales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.