



Fiche technique

10100/00 TEMPEH 6X200G BIO



Description	Des fèves de soja fermentés, à assaisonner soi-même.
Préparation	Couper en tranches, rissoler dans l'huile, ajouter une marinade au choix. Cuire à la poêle ou frire. https://www.hobbit.be/fr/recipes#.tempeh
Ingrédients	Fèves de SOJA*, eau, vinaigre de cidre*, ferment rhizopus. (*=agriculture biologique) Fabriqué dans une firme qui utilise aussi: gluten, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame et lupin.
Durée de conservation	63 jours
conserver à	MAX 7°C
Poids net	200 g
EAN-code	5412500011007
Code barres boîte	5412500910010

L'emballage primaire

L'emballage	-folie onder zacht multivac -folie boven zacht multivac
Dimension (l x la x h)	110 x 170 x 60 MM
Poids net	200 g
Poids tare	9 g
Poids brut	209 g

6 pièces par boîte
252 suremballage par palette

1512 pièces par palette
346 kg par palette (brut)

Suremballage

L'emballage	omdoos karton KA02 - omdoos karton KA02
Dimension (l x la x h)	250 x 185 x 95 MM
Poids net	1200 g
Poids tare	174 g
Poids brut	1374 g

Quantité de couche par palette 14
Quantité de suremballage par
couche 18

Valeur nutritionnelle moyenne/ 100g

Valeur énergétique (kcal)	172	kcal	Valeur énergétique (kJ)	722	kJ
Lipides (g)	9,9	(g)	Sucres (g)	0,6	(g)
Protéines (g)	16,9	(g)	Sel (g)	0,1	(g)
Glucides (g)	0,8	(g)	Acides gras saturés (%)	1,6	(g)
Fibres (g)	6,1	(g)			



Fiche technique

10100/00 TEMPEH 6X200G BIO

Indicateur	But	Tolérance	Valeur fin durée de conservation
Listeria monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g	absent dans 25 g

Allégations

- ✓ Régime végétarien
- ✓ Régime végétalien
- ✓ Sans OGM/génie génétique
- ✓ Sans ingrédients irradiés

Aperçu des allergènes

- Gluten
- Orge
- Kamut
- Poisson
- Lait (y compris le lactose)
- Noisettes
- Noix de pécan
- Noix de macadamia
- Sésame
- Mollusques

- Blé
- Avoine
- Crustacés
- Arachide
- Fruits à coque
- Noix
- Noix du Brésil
- Céleri
- Sulfite (>10ppm)

- Seigle
- Epeautre
- Oeufs
- Soja
- Amandes
- Noix de cajou
- Pistaches
- Moutarde
- Lupin