

FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 5kg*(Phaseolus spp.)***PRESENTATION****Historique** :

Les premiers flageolets ont été cultivés vers la fin du XIXe siècle (1872) par un horticulteur de Brétigny sur Orge (Essonne), Gabriel Chevrier. En récoltant de façon prématurée des flageolets blancs, semés après saison et séchés sur une courte période dans son hangar, il remarqua que le légume conservait sa couleur verte. La culture se développa dans la région et la ville d'Arpajon lui consacra sa foire aux haricots dès 1922. Surtout cultivé dans sa région d'origine, le bassin parisien, il l'est aussi en Bretagne et dans le Nord. Il se vend surtout en conserve ou en grains secs. Les grains récoltés sont consommés avant complète maturité.

Description :

Le flageolet est une variété de haricot blanc mince, petit et aplati, de couleur vert pâle à la saveur subtile et à la texture moins farineuse que la plupart des autres légumineuses.

Ingrédient(s) : Flageolets verts biologiques

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Séchage (si nécessaire) /3.Triage-Calibration /4. Congélation / 5. Décongélation / 6.Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Faire tremper 12 h et jeter l'eau. Cuire ensuite 1 volume de flageolets dans 4 volumes d'eau salée pendant 1h à feu doux.

Les flageolets accompagnent parfaitement les gigots, viandes grillées, jambons ou poissons rôtis. Ils se dégustent également froid en salade, agrémentés de lardons, oignons et vinaigrette par exemple.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1163 kJ / 277 kcal
Matières grasses.....	0,7 g
dont acides gras saturés.....	0,1 g
Glucides.....	34 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	27,4 g
Protéines.....	20 g
Sel.....	0,01 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 0713.39.00

Traçabilité :

Agriculture : France (Vendée)

FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 5kg*(Phaseolus spp.)***Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique du conditionnement et de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Tonisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Présente un risque de contaminations croisées avec les allergènes suivants : gluten

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
-	
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

FLAGEOLETS BIOLOGIQUES 5kg

 (*Phaseolus spp.*)

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 kg	Papier imprimé	Sac cabas	FLA55	3329484111055	2 mois	14 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Sac cabas	200*450*100	0,045	12	8	96	96

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

