

PRO'LIMA  
n°08. 2022



# MISO DE LENTILLES NON PASTEURISÉ

UN GOÛT SAVOUREUX 100% VEGAN



— \* —

Naturellement riche en protéines et enzymes digestives

Une parfaite et délicieuse alternative au sel

Pour donner du goût à tous les plats



bio

vegan



# MISO DE LENTILLES NON PASTEURISÉ

UN MISO INÉDIT À BASE DE LENTILLES BRUNES  
POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS

## LE + LIMA



Redécouvrez vos plats grâce à ce savoureux Miso, une pâte de lentilles brunes fermentées. La touche gustative 100% végétale et riche en protéines pour agrémenter votre cuisine.

## ARGUMENTAIRE

- + Une spécialité tout droit venue du Japon
- + Miso traditionnel non pasteurisé, sans utilisation de soja
- + Un ajout délicieux et riche en protéines pour enrichir tous les plats
- + Le petit nouveau dans notre gamme Miso

## NUTRITION

- + Riche en protéines
- + Riche en fibres
- + 100% vegan
- + Sans gluten

## INGRÉDIENTS

Lentilles\* 48 %, riz\* 34 %, sel de mer, eau, koji (aspergillus oryzae)

\* = issu de l'agriculture biologique



## UTILISATION

Utilisé pour réhausser la saveur de tous les plats et comme **substitut du sel**, tout **comme un bouillon cube**. Délicieux dans les soupes, les bouillons et les pâtes ou pour améliorer les sauces, les tartes aux légumes, les légumes verts, les vinaigrettes, les marinades... Et, bien sûr, pour enrichir la soupe traditionnelle au miso! **Facile et rapide à utiliser** : à diluer avec une petite quantité d'eau et pour les plats chauds, à ajouter en fin de cuisson afin de préserver **sa qualité unique et ses probiotiques**. Un petit geste pour un maximum de goût!

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Énergie                    | 496 KJ / 117 kcal |
| Matières grasses           | 0,6 g             |
| > dont acides gras saturés | 0 g               |
| Glucides                   | 19 g              |
| > dont sucres              | 16 g              |
| Fibres alimentaires        | 4,2 g             |
| Protéines                  | 6,8 g             |
| Sel                        | 11,3 g            |

## LOGISTIQUE

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Conditionnement          | 6 x 300 g          |
| Code article             | 41433              |
| DLC Min                  | 8 mois             |
| Code barre article       |                    |
| Code barre carton        |                    |
| Dimension unité (l-p-h)  | 120 x 90 x 85 mm   |
| Dimension carton (l-p-h) | 290 x 250 x 105 mm |
| Poids brut UVC           | 2326 g             |
| Cartons/palette          | 128                |
| Cartons/couche           | 8                  |
| Couches/palette          | 16                 |
| Code Intrastat           | 21039090           |

