

Ce Lingot blanc, produit en France, est un haricot très tendre, à la peau fine, ce qui permet de réduire considérablement le temps de trempage. Idéalement adapté à la réalisation du Cassoulet, ce Lingot blanc ravira le palais des plus fins gourmets.

Mode cuisson :

- Quantité par personne : 90 à 100 g de lingots secs
- Trempage préalable : 1 à 2 heures
- Départ eau froide, cuisson à feux doux 50 à 60 minutes, à compter de l'ébullition.



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres	Protéines	Sel
294 kcal (1236 kJ)	1,2 g Dont AG saturés 0,3 g	37,4 g Dont sucres 3,7 g	24,9 g	21 g	0,03 g

EAN 13	Désignation du produit	Poids Net UVC	UVC/ Colis	Colis/ Palette	Poids net Palette	Hauteur totale Palette
3 03982 0515200	Lingots blancs de France 2,5 kg	2,5 Kg	6	50	750 kg	140 cm

Un éventail de saveurs pour une alimentation saine et équilibrée...

SOUFFLET ALIMENTAIRE - Rue du Petit Bruxelles - 59300 VALENCIENNES - Tél. : +33 (0) 3 27 20 09 09 - E-mail : pconjaud@soufflet-group.com