

# HARICOTS PRÉCUIITS (PRÊTS À DÉGUSTER) POUR DES REPAS RAPIDES

Gagnez du temps et mangez nutritif avec les haricots précuits



## TECHNOLOGIE / SOLUTION

Les haricots entiers précuits se présentent sous forme de produits secs, en conserve ou en sachet et surgelés qui peuvent être préparés en seulement 10-15 minutes, ce qui permet d'économiser plus d'une heure et demie de cuisson.



## PROBLÈME RÉSOLU

- Les haricots communs sont la deuxième source de protéines alimentaires pour l'homme, mais leur consommation est limitée
- La consommation de haricots communs est limitée par les besoins élevés en énergie et en eau pour la cuisson des haricots ainsi que par le long temps de cuisson de 2 à 5 heures
- Ces dernières années, l'expansion rapide des populations urbaines, la hausse des revenus et le coût élevé de l'énergie ont alimenté la demande d'aliments transformés à cuisson rapide



**BON POUR**  
Grossistes de produits  
agro-alimentaires



## AVANTAGES

- ✓ Les haricots précuits nécessitent moins de temps, de carburant et d'eau pour être cuits.
- ✓ Les haricots précuits éliminent le besoin de trempage
- ✓ Les haricots précuits réduisent les coûts de cuisson de 90 %, ce qui permet d'économiser les dépenses énergétiques des ménages
- ✓ La diminution de la consommation de bois et de combustibles fossiles pour la cuisson des haricots permet de préserver les forêts et de réduire les émissions de carbone.
- ✓ Les haricots précuits améliorent les revenus des producteurs en créant un marché plus lucratif pour les producteurs de haricots



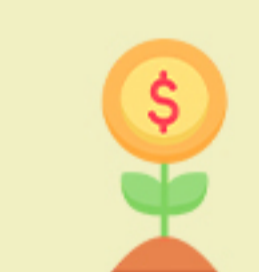
Transformation Alimentaire EN UTILISATION AU  
Spécialité



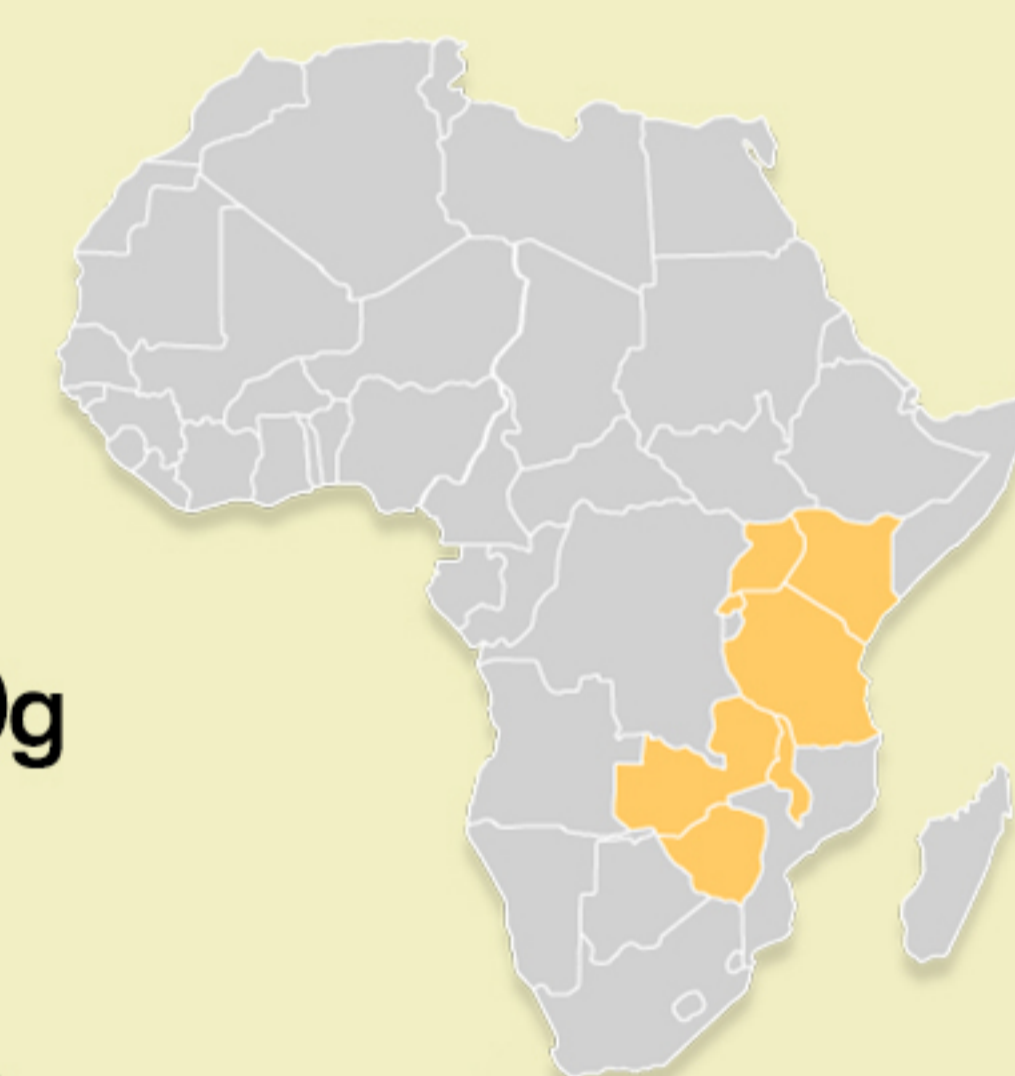
Haricot  
Spéculation



USD 1,2 - 1,5 pour 700g  
Prix d'achat



USD 0,2 - 0,5 pour 700g  
Retour sur Investissement



Kenya, Malawi, Rwanda,  
Tanzanie, Ouganda, Zambie  
and Zimbabwe

## COMMENT ÇA MARCHE?

Placez les haricots dans une casserole, couvrez-les d'huile d'olive de bonne qualité, de sel et d'aromates. Assaisonnez les haricots en fonction de l'utilisation que vous prévoyez en faire.

Faites-les chauffer sur la cuisinière ou au micro-ondes à feu moyen et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide ait légèrement réduit pour enrober les haricots, soit 10 à 15 minutes. C'est prêt, bonne appétit.

