



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Blé dur précuit concassé
- Descriptif produit :** Blé dur de qualité supérieure. Cuisson rapide. +/- 80 portions
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** BLE dur précuit concassé

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur précuit concassé	France, Chypre, Italie, Turquie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (14% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de pouvoir le refermer proprement. Plonger 1 volume de boulgour dans 2 à 3 volumes de liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré, jusqu'à absorption totale. Mélanger et laisser encore reposer hors du feu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées et notamment le taboulé) ou en garniture chaude épicée de manière orientale. Les pépinettes se préparent également à la manière d'un pilaf que l'on agrémente d'oignons finement ciselés. La tenue exceptionnelle permet également de les passer en wok ou de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Le boulgour peut être utilisé dans des potages, bien épicés. Rendement : Rendement de 3 à 3,5 en volume. 95 g environ de boulgour crus pour 200 g cuits. Environ 80 portions par sac de 5 kg.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,500	355	1.9	0.4	67	1.2	8.7	13	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820683046
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	600	631	120	Sachet	120	1200x800x1260	33039820683047
Colis	5	5.05	1	Sachet		200x100x470	3039820683046
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			