



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Blé dur précuit
Descriptif produit : +/- 60 portions de 200 g
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : BLÉ précuit

Ingrédients principaux / primaires	Origines
BLÉ dur	France, Union Europ., Italie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 59], Italie
Durée de vie totale du produit (jours) : 540
Allergènes majeurs : Gluten
Traces d'allergènes : Moutarde, Soja, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : 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 : 19049080 - Céréales en grains ou sous forme de flocons ou d'autres grains travaillés, précuites ou autrement préparées, non dénommées ailleurs (à l'exception du riz, du maïs, des farines, gruaux et semoules, des préparations alimentaires obtenues par

soufflage ou gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (< 14)	Matière étrangère végétale	0 % (< 0,01)
Grains : endommagés	0 % (< 1,5)	Taux de brisures	0 % (8)
Cadmium	0.2 mg/kg (<0.2)	Plomb	0.2 mg/kg (< 0.2)
Déoxynivaléol	750 µg/kg (<750)	Aflatoxine B1	2 µg/kg (<2)
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	4 ppb (<4)	Ochratoxine	3 ppb (<3)
Pesticides	0 (Règlement CE 396/2005)		

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 : Blé précuit dont il faut terminer la cuisson par réhydratation. Cuisson par absorption totale du liquide : 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de blé. Façon Pilaf, Rizotto (Blézotto). Poilées : faire revenir le blé dans un peu de matière grasse chaude, pour le toaster légèrement. Mouiller avec 2 à 2,5 fois de liquide bouillant (eau, bouillons, fonds blancs de volaille ou de veau, fumets...) en une ou plusieurs fois, en remuant régulièrement. Laisser cuire entre 12 et 20 minutes, jusqu'à absorption totale du liquide. Cuisson par excès de liquide : au moins 3 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de blé. Façon Créole. Porter le liquide à ébullition (eau salée, bouillons, fonds blancs de volaille ou de veau, fumets...). Verser le blé en pluie. Remuer régulièrement. Cuire 12 à 20 minutes en fonction de l'à point de cuisson attendu (plus ferme ou plus tendre à fondant). Cuisson dans du lait : environ 1 litre de lait UHT ½ écrémé, sucré à 300g (et parfumé, épicé...), sur 240g de blé dans un plat creux. Façon riz au lait. Cuire au four à 210°C jusqu'à absorption total du lait sucré à 10%. Rendement : 80 g de blé cru par personne, soit environ 200 g de blé cuit. Rendement : pour 12 minutes de cuisson : 2,3 (blé ferme) pour 15 minutes de cuisson : 2,4 (blé tendre) pour 20 minutes de cuisson : 2,65 (blé fondant).

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							
1,468	347	2	0.4	64	0.9	8	14	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.00

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	5.027	1	Sachet			3061435002851
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	600	603.24	120	Sachet	120	1200x800x740	3061435202855
Colis	5	5.027	1	Sachet		266x100x540	3061435002851
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			