

Blé précuit en sac 5 kg EBLY

Article: 43480









Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : ■ 🌉

■ Pays de transformation : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Blé pré-cuit

Descriptif produit : Blé dur précuit. +/- 60 portions de 200 g*

Conservation: Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: BLÉ précuit à la vapeur.

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
Blé dur	France		

Pays de transformation : France [Département(s) : 28]

Durée de vie totale du produit (jours): 1,095

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques: Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

ajouté

Labels: Certif env 2/equiv reconnue, Certif env 2/equiv reconnue

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 07/04/2024 08:03 N° de version : 26.8



Blé précuit en sac 5 kg EBLY

Article: 43480

Bio AB:

Régimes particuliers : 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 grain ou sous forme de flocons ou de grains autrement

travaillés, précuites ou autrement préparées, n.d.a. (à l'excl. du riz, du maïs, de la farine, du gruau et de la semoule, des produits alimentaires obtenus par soufflage ou grillage,

des pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	450 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	250 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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, risotto (blésotto), 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 300 g (et parfumé, épicé...), sur 240 g 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 : 2,3 pour 12 minutes de cuisson (ferme), 2,4 pour 15 minutes de cuisson

N° de version: 26.8

(tendre), 2,65 pour 20 minutes de cuisson (fondant).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	rgie	Matières	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)						(en g)
495	117	0.5	0.1	23	0.5	1.9	4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 8.00

Type de matières grasses : Aucune

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/04/2024 08:03



Blé précuit en sac 5 kg EBLY

Article: 43480

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
Colis	5	5.083	1	Sachet		250x85x450	3487400000040
Sachet	5	5.083	1	Sachet			3487400000040
Couche	40	0	8	Sachet	8		
Palette	520	528.632	104	Sachet	104	1200x800x1245	03487401000049
Pièce	5	0	1	Sachet			

N° de version: 26.8