





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** semoule de blé dur de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure. Sac de 5 kg
- Conservation :** Ambient
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur de qualité supérieure	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 92]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 11031110 - Gruaux et semoules de froment [blé] dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	130 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	365 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	190 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 : La semoule moyenne peut se cuire dans toute sorte de liquide : lait, bouillon de volaille ou de légumes, vin, jus de fruits. Verser la semoule fine en pluie dans un liquide bouillant et remuer pendant les 10 minutes de cuisson, pour rendre la préparation bien homogène. En soupe : 20 g par assiette de 250 ml, en bouillie : 30 g pour 1/4 de litre de liquide et en gâteau : 40 g pour 1/4 de litre de lait. travaillée en panification ou pour fabriquer des pâtes fraîches, la semoule fine remplace tout ou partie de la farine classique, pour des saveurs brut de blé et des textures plus légères. A utiliser pour les gratins de légumes légers, en procédant comme pour une sauce béchamel. Rendement : 5 kg = 250 assiettes de potage, près de 42 litres de bouillie, plus de 300 portions de 100 ml de desserts à la semoule.

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							
1,531	361	2	0.35	72	3.7	3.6	12	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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
Colis	5	5.045	1	Sachet		365x190x130	03038358007911
Sachet	5	5.045	1	Sachet		130x190x365	3038352377102
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	480	514.77	96	Sachet	96	1200x800x1200	03038357009343
Pièce	5	0	1	Sachet			