



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 :** Ambiant
- 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                 |                       |                          |                |