



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 :** Couscous biologique
- Descriptif produit :** Produit issu de l'agriculture biologique. Semoule de blé dur de qualité supérieure. +/- 70 portions de 160 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de BLE dur biologique	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]
- N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Soja
- Labels :** Bio

Bio AB :

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19024010 - Couscous, non préparé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (inferieur ou egal)		

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 : Ouvrir le sac avec précaution, afin de le refermer proprement. Verser 1 volume de liquide bouillant salée sur 1 volume de graine de couscous préalablement roulée dans un peu d'huile d'olive. Laisser gonfler 5 minutes environ à couvert hors du feu, jusqu'à absorption totale du liquide. Egrainer et remettre à cuire à feu doux 2 à 3 minutes en continuant à égrainer et en ajoutant un peu de matière grasse. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude et épicée de manière orientale. Possibilité de réhydrater à froid en 30 à 60 minutes, à la manière du taboulé pour réaliser une entrée froide. Ajouter quelques cubes de légumes frais, un peu de jus de citron et d'huile d'olive, du persil haché et de la menthe. Rendement : Rendement de 2,3 en poids et un coefficient de gonflement de 170%. Soit 85 g environ de couscous sec pour 200 g cuit. Environ 60 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							
1,475	348	2	0.3	70	2.5	3	11	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.50

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	5.04	1	Sachet		400x250x80	
Sachet	5	5.04	1	Sachet		250x400x80	3252970003001
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	540	0	108	Sachet	108	1200x800x1100	23252970003005
Pièce	5	0	1	Sachet			