

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Couscous Moyen Bio

Descriptif produit : Semoule de blé dur issu de l'agriculture biologique. +/- 56 portions de 200 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure, issue de l'agriculture biologique. Contient du gluten. Peut contenir du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de BLE dur	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 13]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Moutarde, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Labels : Bio

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Couscous, non préparé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (≤ 12,5 %)	Cendres	1.1 % (≤ 1,10 %)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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 préalable 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							
1,489	351	1.5	0.3	71	2.5	3.9	11.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.67

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	5.11	1	Sachet		395x185x86	3038358212933
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3038355025000
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	540	576.86	108	Sachet	108	1200x800x774	3038357213313
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			