

Polenta fine en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE

Article : 155348



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 : Semoule de maïs
Descriptif produit : Semoule de maïs.Colis de 15 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 15.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients : 100% Semoule de maïs

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de maïs	Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 720
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, 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 : 11022090 - Farine de maïs, d'une teneur en matières grasses > 1,5% en poids

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	13.5 % (13.5)		

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 : Verser en pluie 1 volume de semoule de maïs dans 4 volumes d'eau bouillante salée. Cuire au bain-marie 20 min en brassant le mélange qui deviendra très épais. On peut y ajouter 1 œuf battu, du parmesan ou de la crème épaisse. Cuisson de la polenta au micro onde : À 1,¼ de volumes d'eau ajouter ½ volume de semoule de maïs et ½ c. à thé de sel. Cuire couvert 5 à 7 m. Remuer 2 fois durant la cuisson. On peut y ajouter 1 œuf battu, du parmesan ou de la crème épaisse. En fin de cuisson, disposer dans un plat et laisser reposer 2 minutes. La polenta peut se servir grillée avec des tomates, du basilic et du fromage, ou en gratin, comme entrée céréalière ou comme garniture d'accompagnement d'une viande ou d'un poisson. Rendement : Plus de 15 portions de 200 g après restitution et cuisson.

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							
1,440	340	1	0.2	74	0.6	4.1	6.6	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.60

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
Sachet	1	1.05	1	Sachet			3039820608162
Couche	150	0	150	Sachet	10		
Palette	750	812.5	750	Sachet	50	1200x800x1425	73039820608161
Colis	15	15.75	15	Sachet		386x255x237	23039820608166
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			