

### Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

### Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Quinoa blond de France

**Descriptif produit :** Produit issu d'exploitations de Haute Valeur Environnementale. 35 à 40 portions

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Quinoa blond

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Quinoa blond	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Labels :** Haute Valeur Environnementale

**Régimes particuliers :** Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 10085000 - Quinoa [Chenopodium quinoa]

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (14)		

### 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 :** Le quinoa se cuisine comme le riz, le blé précuit et les pâtes, après l'avoir rincé abondamment à l'eau : Cuisson par absorption totale, avec 2 vol. de liquide froid : porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 15 à 20 min. Cuisson par excès d'eau, dans un grand volume d'eau (au moins 3 volumes d'eau) salée bouillante : verser le quinoa et faire cuire 15 min, égoutter et accommoder. En autocuiseur : mettre le quinoa dans 1 fois 1/2 son volume d'eau pendant 5 minutes. Le quinoa ou riz péruvien s'accommode d'un grand nombre de préparations salées ou sucrées : hors d'œuvre, taboulé et salade, garnitures de viandes et poissons, plats complets, risotto, paëlla, couscous, pâtisserie, flan, entremet, gâteaux et pudding. Rendement : 70 g de quinoa cru par personne, soit environ 200 g de quinoa cuit. Soit plus de 35 couverts.

### 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							
1,557	369	5.9	0.9	61	3	8	14	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.37

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	2.5	2.55	1	Sachet		300x200x64	03039820630217
Sachet	2.5	2.55	1	Sachet			3039820630217
Couche	37.5	0	15	Sachet	15		
Palette	675	688.5	270	Sachet	270	1200x1000x1180	73039820630216
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			