



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Boulgour précuit
- Descriptif produit :** Sac de 5 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : boulgour précuit (BLE dur précuit) 100%. Contient du gluten. Peut contenir du soja et du sésame.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Boulgour précuit	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Soja, Sésame
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

Boulgour précuit en sac 5 kg PANZANI PLUS

Article : 202496

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (< 15%)		

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. Plonger 1 volume de boulgour dans 2 à 3 volumes de liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré, jusqu'à absorption totale. Mélanger et laisser encore reposer hors du feu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées et notamment le taboulé) ou en garniture chaude épicée de manière orientale. Rendement : Rendement de 3 à 3,5 en volume. #95 g environ de boulgour cru pour 200 g cuit. #Environ 80 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							
1,511	358	3.4	0.4	64	2.4	8.3	14	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.12

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	5.03	1	Sachet		70x240x400	3038358214814
Sachet	5	5.03	1	Sachet			3038359008795
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	600	628.9	120	Sachet	120	1200x800x970	3038357215355
Pièce	5	0	1	Sachet			