

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Blé 55%, Quinoa 45%
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1904.3000 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits à base de céréales obtenus par soufflage ou grillage («corn flakes», par exemple); céréales (autres que le maïs) en grains ou sous forme de flocons ou d'autres grains travaillés (à l'exception de la farine, du gruau et de la semoule), précuites ou autrement préparées, non dénommées ni comprises ailleurs - bulgur de blé

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Le boulgour se consomme en garniture, en galettes ou en gratin. Compter environ 60 à 80 g par personne. Mélanger 1 volume de boulgour à 2.5 volumes d'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Couvrir et gonfler hors du feu. Egoutter et servir

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							
1,484	381	2	0.3	66.5	1.6	7.3	13	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.50

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
Couche	80	0	16	Sachet	16		
Colis	5	0	1	Sachet			
Palette	400	0	80	Sachet	80		
Sachet	5	5.025	1	Sachet			