

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans matières grasses

*\*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

<b>Descriptif produit :</b>	Blé dur de qualité supérieure. Cuisson rapide. +/- 80 portions
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Blé dur précuit concassé
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 :** Ouvrir le sac avec précaution, afin de pouvoir 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. Les pépinettes se préparent également à la manière d'un pilaf que l'on agrémenté d'oignons finement ciselés. La tenue exceptionnelle permet également de les passer en wok ou de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Le boulgour peut être utilisé dans des potages, bien épicés. Rendement : Rendement de 3 à 3.5 en volume. 95 g environ de boulgour crus pour 200 g cuits. 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							
1,500	355	1.9	0.4	67	1.2	8.7	13	0

**Allégations nutritionnelles :** Sans matières grasses

**Rapport P/L :** 6.84

**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	50	0	10	Sachet	10		
Colis	5	0	1	Sachet			
Palette	600	0	120	Sachet	120		
Sachet	5	5.05	1	Sachet			03039820683046