# Quinoa blond de France en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

**Article : 257821**

## *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

| | |
|---|---|
| **Descriptif produit :** | 35 à 40 portions |
| **Conservation :** | Ambiant |
| **Conditionnement :** | Colis de 1.000 Sachet de 2.500 kg |
| **Liste des ingrédients :** | Quinoa blond |

| | |
|---|---|
| **Pays de transformation :** | France |
| **Durée de vie totale du produit (jours) :** | 1,095 |
| **Allergènes majeurs :** | Aucun signalé |
| **Traces d'allergènes :** | Aucune signalée |
| **Composants spécifiques :** | Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté |
| **Régimes particuliers :** | Casher, 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 - 2,5% |
| **Code nomenclature douanière :** | 1008.5029 - Céréales - Sarrasin, millet et alpiste; autres céréales - quinoa (Chenopodium quinoa) - Hors pour la fabrication du malt à brasser ou de la bière - pour l'alimentation humaine - Hors importé dans les limites du contingent tarifaire (c. n° 27) |



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*

# Quinoa blond de France en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE

**Article : 257821**

## 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 :** Le quinoa se cuisine comme le riz. le blé précuit et les pâtes. après l'avoir rincé abondament 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 | | | | | | | |
| 1,535 | 364 | 6.9 | 1 | 57.8 | 4.1 | 8.7 | 13.4 | 0.01 |

**Allégations nutritionnelles :** Sans matières grasses

**Rapport P/L :** 1.94

**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 | 37.5 | 0 | 15 | Sachet | 15 | | |
| Colis | 2.5 | 0 | 1 | Sachet | | | |
| Palette | 675 | 0 | 270 | Sachet | 270 | | |
| Sachet | 2.5 | 2.55 | 1 | Sachet | | | 03039820630217 |



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur*