



COUSCOUS QUALITÉ SUPÉRIEURE



Restauration
Collective

Restauration
Traditionnelle

Restauration
rapide / à emporter

Restauration
Gastronomique

Restauration
à thème

- Facile à accommoder avec divers ingrédients sucrés ou salés.
- Facile et rapide à mettre en oeuvre.
- Un process Panzani qui réserve le meilleur du grain de blé.
- Couscous fabriqués en France dans nos usines : notre blé, majoritairement français, est produit à proximité de nos semouleries. Il est transformé en couscous dans nos usines en France.



LA MAÎTRISE DE LA GRANULOMÉTRIE ET DE LA QUALITÉ DE LA GRAINE



Couscous
Fin Ferrero

500 g - 1 Kg - 5 Kg - 25 Kg (QS)



Couscous
Moyen Ferrero

Portions

- Prévoir 200 g* de graine cuite

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.
* portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Ingrédients

Ferrero 5 Kg :

- 100 % semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure (QS).
- Contient du **GLUTEN**.

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,1
Protéines (N x 5,7 - % sur sec)	≥ 12
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3%

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Énergie	369 kcal soit 1563 Kj
Matières grasses	2 g dont acides gras saturés 0,4 g
Glucides	73 g dont sucres 3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13 g
Sel	0,02 g

DLUO

2 ans

Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg /palette
FERRERO QS							
Couscous moyen - 3223920700127	800385	500	12	14	8	112	744
Couscous moyen - 3223920620128	800353	1000	6	19	6	114	743
Couscous moyen - 3223921690120	800373	5000	1	12	9	108	577
Couscous moyen - 3223921370121	800371	25000	1	4	5	20	533
Couscous fin - 3223920710133	800339	500	12	14	8	112	744
Couscous fin - 3223920630134	800351	1000	6	19	6	114	743

TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Préparation	Temps de cuisson	Densité
Couscous pour plat chaud		
2,5 L d'eau bouillante pour 2 Kg de graines	10 ^{mn} de réhydratation	0,679 Kg
Couscous pour plat froid (type taboulé)		
2,8 Kg de préparation pour taboulé pour 2 Kg de graines	1h30 de réhydratation en chambre froide	0,632 Kg

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.



Des produits Zakia sont également disponibles.