



Restauration
Collective

Restauration
Traditionnelle

Restauration
rapide / à emporter

Restauration
Gastronomique

Restauration
à thème



Couscous fabriqués en France dans nos usines : notre blé, majoritairement français, est produit à proximité de nos semouleries. Il est transformé en semoule qui à son tour servira à la fabrication du couscous dans nos usines en France.



COUSCOUS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

La maîtrise de la granulométrie et de la qualité de la graine, pour les accompagnements, plats complets ou desserts.

- Une texture parfaite, granulométrie rigoureuse et homogène.
- Simplicité de mise en œuvre, facile à rouler et égrainer.
- Longue tenue après cuisson, meilleure réhydratation des grains.
- Présentation Premium graine plus jaune et plus lumineuse

COUSCOUS DE QUALITÉ COURANTE

Une parfaite alternative aux pâtes et au riz.

- Facile à accommoder avec divers ingrédients sucrés ou salés.
- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Un process Panzani qui préserve le meilleur du grain de blé.



Couscous Fin
Zakia QS
5 Kg



Couscous Moyen
Zakia QS
5 Kg



Couscous Moyen
ZAKIA QC
5 Kg - 25 Kg

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.

Zakia Qualité Supérieure (QS) 5Kg :

- De 56 à 60 portions de 200g* de produit cuit (par unité de 5 kg). À adapter selon process et matériel

Zakia Qualité Courante (QC) 5kg - 25 kg :

- De 56 à 60 portions de 200g* de produit cuit (par unité de 5 kg). À adapter selon process et matériel
- De 281 à 300 portions de 200g* de produit cuit (par unité de 25 kg). À adapter selon process et matériel

* portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Ingrédients

Zakia Qualité Supérieure (QS) 5Kg :

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

Zakia Qualité Courante (QC) 5kg - 25 kg :

- 100 % semoule de **BLÉ** dur de qualité courante (QC).
- Contient du **GLUTEN**.



Caractéristiques physico-chimiques

	QS	QC
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	≤ 12,5
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,1	≤ 1,4
Protéines (N x 5,7 - % sur sec)	≥ 12	≥ 12
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05	≤ 0,07
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3%	≤ 3%

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

	Couscous QS	Couscous QC
Énergie	370 kcal soit 1567 kJ	369 kcal soit 1563 KJ
Matières grasses	2 g dont acides gras saturés 0,4 g	2 g dont acides gras saturés 0,4 g
Glucides	73 g dont sucres 3 g	73 g dont sucres 3 g
Fibres alimentaires	3,4 g	3,4 g
Protéines	13,2 g	13 g
Sel	< 0,05 g	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
Couscous fin QS - 3038359001178	802941	5000	1	12	9	108	577
Couscous moyen QS - 3038359001185	802940	5000	1	12	9	108	577
Couscous moyen QC - 3223921770327	800384	5000	1	12	9	108	577
Couscous moyen QC - 3223921430320	800382	25000	1	4	5	20	532

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.