



Restauration
Collective

Restauration
Traditionnelle

Restauration
rapide / à emporter

Restauration
Gastronomique

Restauration
à thème

- 100% produits issus de l'agriculture biologique
- Excellente texture et bon goût de céréales : aucune concession au goût et à la qualité
- Produits certifiés



- Forte demande des convives : 7 français sur 10 consomment des produits Bio au moins une fois par mois

(*) source Agence Bio



COUSCOUS MOYEN

- Une graine facile à travailler, au goût délicat pour des utilisations variées
- 100% semoule de blé dur bio de qualité supérieure
- Aussi bonne en préparation à chaud qu'en plat froid (taboulé...)

Portions

Couscous moyen

- 55 portions de 200 g* de couscous cuit (par sac de 5 kg)
- Rendement = 2,2

Délice de Céréales

- 22 portions de 200 g* de céréales cuites (par sac de 2 kg)
- Rendement = 2,2

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

Couscous moyen de qualité supérieure

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure issu de l'agriculture biologique.

Délice de Céréales

- Céréales 60% (**BOULGOUR*** gros (**BLÉ** précuit concassé), **ÉPEAUTRE*** précuit concassé, **ORGE*** mondé précuit), **LENTILLES*** corail décortiquées 20%, **QUINOA*** rouge 15%, sarrasin décortiqué grillé 5%. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Liste des allergènes présents

Couscous moyen de qualité supérieure

- Contient du **GLUTEN**.

Délice de Céréales

- Contient du **GLUTEN**. Peut contenir des traces de SOJA.



DÉLICE DE CÉRÉALES

- Mélange de céréales, lentilles, quinoa et sarrasin
- Une recette originale tant par le goût que par l'aspect en assiette
- Riche en protéines végétales.
- Idéal en accompagnement de plats chauds ou en salade



DLUO

Couscous : 18 mois / Délices de céréales : 14 mois

Conservation à température ambiante dans un endroit sec

Désignation	Mode de préparation	
Couscous moyen	<p>Préparation à chaud : Mettre de l'eau à bouillir (1 litre d'eau pour 1 Kg de semoule). Préparer le couscous en le mélangeant avec de l'huile de tournesol. Verser le couscous dans l'eau bouillante et stopper la cuisson. Laisser gonfler. Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrener. Rendement de 2,2 environ.</p>	<p>Préparation à froid : Mélanger 2,8 kg de préparation pour taboulé à 2 kg de graine de couscous Laisser hydrater 1 h30 en chambre froide , et servir frais</p>
Délice de céréales	<p>Pour préserver le maximum de vitamines et sel minéraux de ce mélange préférez la cuisson pilaf : Faire revenir dans une cuillerée à soupe d'huile ou de beurre jusqu'à ce que les grains soient translucides. Ajouter 1,5 volume d'eau bouillante salée. Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à complète absorption de l'eau. Rendement de 2,2 environ.</p>	

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

	Couscous moyen	Délice de céréales
Énergie	351 kcal soit 1489 Kj	342 kcal soit 1447 Kj
Matières grasses	2,5 g dont acides gras saturés 0,3 g	2,6 g dont acides gras saturés 0,5 g
Glucides	73 g dont sucres 3 g	60 g dont sucres 2,3 g
Fibres alimentaires	3,9 g	9,5 g
Protéines	11,5 g	15 g
Sel	0,02 g	0,03 g



Caractéristiques physico-chimiques

	Couscous moyen	Délice de céréales
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5	≤ 13,5
Matière minérale (% sur sec)	≤ 1,1(qualité supérieure)	NC
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12	NC
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 (qualité supérieure)	NC
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3%	NC
Granulométrie (indicatif)	Grain moyen : < 1120 µm : < 15% 1120 µm << 2000 µm : 80% 2000 µm : < 5%	NC

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 moyen - 5kg - 3038355025000	804577	5000	1	12	9	108	578
Délice de céréales Bio – 2 kg 30383550220009	800816	2000	4	18	4	72	619

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

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS AUTRES PRODUITS BIO :



Une gamme de pâtes BIO



Tomacoulis BIO