



Restauration  
Collective

Restauration  
Traditionnelle

Restauration  
rapide / à emporter

Restauration  
Gastronomique

Restauration  
à thème

- Semoule de blé dur de Qualité Supérieure
- Granulométrie homogène fine ou moyenne, facile à travailler
- Idéales dans diverses préparations : grains de couscous, fabrications de pâtes alimentaires, quenelles, potages, pâtisseries (orientales)
- Semoule fabriquée en France dans nos usines



BLÉ DUR  
MAJORITAIREMENT  
D'ORIGINE FRANCE\*\*

: Les blés que nous utilisons sont majoritairement français (\*) et transformés dans nos semouleries, basées à proximité des zones de culture du blé

(\*) sauf conditions climatiques exceptionnelles



Semoule fine



Semoule moyenne

### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 14,5 % (NF ISO 712)	
Matière minérale (% sur sec)	≤ 0,9 % ( )	
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 %	
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 %	
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3%	
Granulométrie	<b>Grain moyen</b>	<b>Grain fin</b>
	< 1120 µm : < 15% 1120 µm << 2000 µm : > 80% 2000 µm : < 5%	< 1120 µm : < 5% 1120 µm << 2000 µm : > 80% 2000 µm : < 15%

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Énergie	370 kcal soit 1567 Kj
Matières grasses	2,0 g dont acides gras saturés 0,4 g
Glucides	73 g dont sucres 3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	13,2 g
Sel	0,02 g

### Portions

- 150 portions de 33 g sec = 200 g\* de semoule cuite (par sac de 5 kg)

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

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure

### Liste des allergènes présents

Contient du **GLUTEN**.



### DLUO

2 ans - À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

### 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
Semoule fine Panzani - 3038352377003	801559	5000	1	12	8	96	510
Semoule moyenne Panzani - 3038352377102	801560	5000	1	12	8	96	510

### TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Préparation	Temps	Densité
Semoule fine		
2,5 L d'un liquide* pour 500 g de semoule	2 mn	1,33 kg
Semoule moyenne		
2,5 L d'un liquide* pour 500 g de semoule	2 mn	1,05 kg

\*eau/lait (suivant la préparation) de votre plat pour 500 g de semoule

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



[www.panzanifoodservice.com](http://www.panzanifoodservice.com)

Prenons goût au meilleur

