

COUSCOUS MOYEN

- Un couscous moyen, fabriqué à partir de semoule de blé dur
- Fabriqué en France avec des blés 100% français dans nos usines basées à proximité des zones de culture du blé
- Une graine facile à travailler, au goût délicat, idéale pour des utilisations variées : en préparation à chaud (couscous...) ou en plat froid (taboulé...)



PROVENANCE

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

INGRÉDIENTS

- 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure.
- 100% semoule de BLÉ dur de qualité courante.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du soja et de la moutarde.

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- 55 PORTIONS DE 200 G de produit cuit (par sac de 5 kg)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1554 kJ / 365 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	73 g
dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	12,5 g
Sel	0,02 g



LA GAMME

FILIÈRE



Couscous moyen QS - 5 kg



Couscous moyen QC - 1,5 kg





Retrouvez toutes nos
inspirations recettes sur :
www.panzani-solutions.com



COUSCOUS MOYEN

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Couscous moyen de qualité supérieure	3038352527606	800361	5	1	12	9	108	576
	Couscous moyen de qualité courante	3038352507608	800360	1,5	6	13	4	52	525

MISE EN ŒUVRE

En préparation chaude :	En préparation à froid :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre l'eau à bouillir. 2. Mettre 1 volume de couscous dans un saladier ou dans un plat pour 1 volume d'eau bouillante. 3. Laisser gonfler selon votre processus habituel. 4. Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recouvrir 1 volume de couscous par 1 volume d'eau. 2. Laisser réhydrater 1h30 en chambre froide. 3. Assaisonner à votre convenance (selon la recette sélectionnée). 4. Servir frais.



DLUO : 3 ANS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com