

## COUSCOUS MOYEN BIO

- Un couscous de qualité supérieure, fabriqué à partir de semoule de blé dur issue de l'agriculture biologique.
- Une graine facile à travailler, au goût délicat, idéale pour des utilisations variées : en préparation à chaud (couscous...) ou en plat froid (taboulé...).
- Une solution compatible avec #EGalim pour la restauration collective.



### PROVENANCE

- **Origine** : Blé Union Européenne
- **Lieu de fabrication** : France

### INGRÉDIENTS

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

### LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN.

### PORTIONS

- ≈ **55 PORTIONS DE 200 G** de couscous cuit (par sac de 5 kg)

### 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.

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1489 kJ / 351 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	71 g
dont sucres	2,5 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	11,5 g
Sel	0,02 g



LA GAMME

**FILIÈRE**



Couscous moyen BIO - 5 kg



Retrouvez toutes nos  
inspirations recettes sur :  
[www.panzani-solutions.com](http://www.panzani-solutions.com)

# COUSCOUS MOYEN BIO

## DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code produit interne	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Couscous moyen	3038355025000	804577	5	1	12	9	108	578

## MISE EN ŒUVRE

En préparation chaude	En préparation froide
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre l'eau à bouillir.</li><li>2. Mettre 1 volume de couscous dans un saladier ou un plat pour 1 volume d'eau bouillante.</li><li>3. Mélanger et laisser au minimum 5 min pour la réhydratation.</li><li>4. Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Recouvrir 1 volume de couscous par 1 volume d'eau.</li><li>2. Laisser réhydrater 1h30 en chambre froide.</li><li>3. Assaisonner à votre convenance (selon la recette sélectionnée).</li><li>4. Servir frais.</li></ol>

## UN COUSCOUS CERTIFIÉ BIO À partir de blé dur certifié BIO



- Un produit 100 % issu de l'agriculture biologique.
- Notre couscous est idéal pour vos préparations culinaires et pour la satisfaction de vos convives.
- L'exigence de Panzani : aucune concession sur le goût ni la qualité !

### DLUO : 18 MOIS

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](http://www.panzani-solutions.com)