

DE QUALITÉ  
SUPÉRIEURE



## SEMOULES DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- Des semoules de blé dur de qualité supérieure, faciles à travailler et avec une granulométrie homogène
- Idéales pour l'élaboration de pâtes fraîches, de gnocchis, de graines de couscous, de desserts et de pâtisseries
- Fabriquées avec des blés 100% français\* dans nos semouleries basées à proximité des zones de culture du blé

\*Sauf conditions climatiques exceptionnelles



### PROVENANCE

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

### INGRÉDIENTS

- 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure.

### LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du gluten (BLÉ). Peut contenir du soja.

### 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

- 150 PORTIONS DE 33 G de produit sec (par sac de 5 kg)

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

Énergie	1522 kJ / 359 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	73 g
dont sucres	2 g
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	12 g
Sel	0 g



Crédit photo : iStock - Visuels non contractuels - Suggestions de présentation - Document mis à jour en janvier 2025.



LA GAMME

# FILIÈRE



Semoule Fine QS - 5 kg



Semoule Moyenne QS - 5 kg

Panzani SAS au capital de 3 585 181 € - RCS Lyon 961 503 422



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

# SEMOULES DE BLÉ DUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

## 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
	Semoule fine	3038352377003	801559	5	1	12	8	96	510
	Semoule moyenne	3038352377102	801560	5	1	12	8	96	510

## TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Préparation	Temps
<b>Pour pâtes fraîches</b>	
1 kg de semoule pour 0,34 L d'eau	3 à 5 min*
<b>Pour gâteaux</b>	
1 kg de semoule pour 8,3 L d'eau	5 min
<b>Pour soupes et bouillies</b>	
1 kg de semoule pour 10 L d'eau	5 min

\* Selon l'épaisseur de la pâte

## PRÉPARATION TRADITIONNELLE

1. Dans une casserole, porter le liquide (lait, eau, bouillon) à ébullition et verser la semoule en pluie.
2. Laisser cuire en remuant 5 à 10 minutes selon la consistance souhaitée.
3. Pour une texture moins consistante, utiliser la Semoule Fine Panzani Solutions et pour une texture plus consistante, utiliser la Semoule Moyenne Panzani Solutions.



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