



## Blé dur précuit ce2

Ref. 017586 | EAN 3487400000040

Fournisseur MARS PF FRANCE

Marque EBLY



### GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Mode de conservation	Conserver dans un endroit sec et à température ambiante.
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit sec et à température ambiante.
Température de stockage	De 2°C à 30°C

### DESCRIPTION

Conditions utilisation	<p>Mode de préparation: 5kg pour 100 portions. Le blé EBLY® recommande la cuisson par absorption au four vapeur qui offre un meilleur rendement et permet de conserver toutes les saveurs du blé. Cuisson par absorption au four vapeur: Verser 1 volume de blé EBLY® et 1,25 volume d'eau (ou de bouillon) dans un gastronorme. Cuire 30-35 minutes à 100° jusqu'à absorption totale du liquide. Cuisson créole: Faire revenir des oignons dans une petite quantité d'huile. Ajouter un volume de blé EBLY® pour 2 volumes d'eau ou de bouillon: porter à ébullition. Pour 5kg de blé EBLY®, prévoir 15L de liquide. Cuire 10mn, couper le feu et laisser les grains de blé gonfler environ 20mn. Mélanger avant de servir. Cuisson rapide: Faire cuire 1 volume de blé EBLY® avec au moins 3 volumes d'eau ou de bouillon. Le temps de cuisson dépend de la texture souhaitée. Pour un grain de blé Al Dente: cuire 20-22 minutes Pour un grain de blé tendre: 23-25mn Pour un grain de blé fondant : 26-28mn Egoutter puis servir.</p>
Ingrédients	Ingrédients: BLÉ précuit à la vapeur.
Message marketing	<p>Issu d'une coopérative privilégiant une agriculture responsable, notre blé est garanti 100% naturel, sans OGM. Les grains sont soigneusement sélectionnés, nettoyés, cuits à la vapeur et séchés pour vous en assurer une qualité constante et inégalée. Vous pouvez ainsi être sûrs de servir un blé sain et goûteux à vos clients. Ce n'est donc pas un hasard si nous sommes aujourd'hui un partenaire incontournable des professionnels de la restauration Nutriscore A Note Yuka : 90/100</p>

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	5	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	5 Kilos	<b>Volume</b>	12 901 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	47.1 x 30.1 x 9.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	5 Kilos	<b>Volume</b>	12 901 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	47.1 x 30.1 x 9.1	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	104	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	520 Kilos	<b>Volume</b>	1 195 200 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 124.5	<b>Dimensions(unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
<b>Pays de facturation</b>	France
<b>Type de régime</b>	Vegetarian

