

SÉLECTION

COUSCOUS

Qualité Courante



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

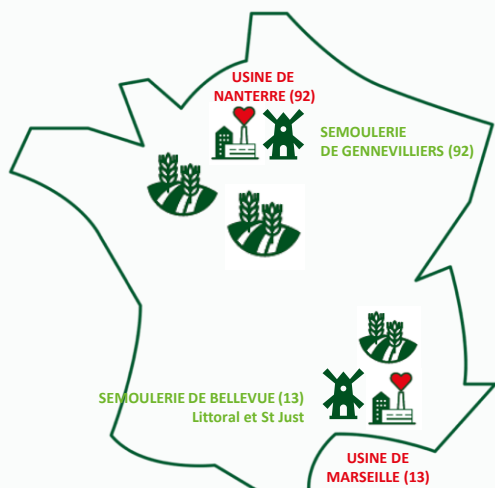


- Une sélection de blés 100% Français issus d'une exploitation agricole à Haute Valeur Environnementale.
- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Une solution #EGalim qui répond aux 50% de produits de qualité et durable.

La certification Haute Valeur Environnementale garantit :

- L'intégration et le développement de la biodiversité dans la conduite de l'exploitation.
- La conception de systèmes de production agricole visant à diminuer les pressions sur l'environnement et limitant au maximum les intrants.

Une proximité géographique entre les semouleries et les zones de culture !



Panzani s'engage dans la Filière blé Responsable Français :

- Un approvisionnement 100% blé dur français*
- Une valorisation du travail des agriculteurs et des coopératives

*Hors aléas climatiques



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.

MISE EN ŒUVRE



En préparation chaude :

- Mettre l'eau à bouillir (1 volume d'eau pour 1 volume de couscous)
- Graisser le couscous sec avec l'huile
- Verser l'eau bouillante sur le couscous
- Mélanger et laisser gonfler selon votre process habituel
- Avant le service, rajouter du beurre fondu et égrainer le couscous



En préparation froide:

- Graisser le couscous sec avec l'huile
- Verser un volume d'eau froide pour un volume de couscous
- 1h30 de réhydratation en chambre froide
- Réchauffer selon votre process habituel

Couscous pour plat chaud

Préparation	Temps de cuisson	Densité
2,5 L d'eau bouillante	10 mn de réhydratation	0,679 kg

Couscous pour plat froid (type taboulé)

Préparation	Densité
2,8 kg de préparation pour taboulé pour 2 kg de graines	0,632 kg