



CEREALES MEDITERRANEENNES Mm Bio



Composition	<p>Mélanges de couscous avec légumes et aromates.</p> <p>Semoule de BLE dur*, semoule de BLE dur complète*, flocons de céréales*, BLE*, ORGE*, SEIGLE*, herbes de Provence*, ail*, persil*, poivron*, tomate*, sel.</p> <p>*Issus de l'agriculture biologique</p> <p>Origine : UE</p> <p>Transformé en France.</p>
Allergènes	<p>Traces possibles : fruits à coque, gluten, céleri & sésame.</p>
Utilisation	<p>Dans un saladier, verser un volume d'eau bouillante pour un volume de céréales. Laisser gonfler 7 min à couvert. Ajouter un peu d'huile d'olive, mélangez et servez.</p>
Caractéristiques organoleptiques	<p>Aspect : Mélange homogène de couscous blanc avec légumes et aromates.</p> <p>Odeur : sans odeurs étrangères</p> <p>Goût : typique, sans saveur étrangère.</p>
Caractéristiques microbiologiques	<p>Aucune donnée</p>
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	<p>Energie : 665 kJ - 157kcal</p> <p>Matières grasses : 0.7g</p> <p> Dont acides gras saturés : 0.2g</p> <p>Glucides : 31 g</p> <p> Dont sucres : 2.4 g</p> <p>Fibres alimentaires : 2.9 g</p> <p>Protéines : 5.4 g</p> <p>Sel : 0,76 g</p>
Conservation	<p><u>DDM</u> : 18 mois, dans les conditions recommandées</p> <p><u>Conditions de stockage optimales</u> : A entreposés dans leurs emballages d'origine fermés, dans des locaux respectant la réglementation en vigueur sur le stockage des produits alimentaires, à une température, permettant de préserver l'intégrité du produit, sans gerber les produits.</p>
Conditionnement	<p>Sac de 4 Kg : NR121</p>

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

