

| | | | |
|--|--|-------------------------------|--|
|  | Réinfo : 4886 – T2307224 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 4886 Code produit : T2307224 | PETIT EPEAUTRE BIO 5KG | Créée le : 31.01.25 (KW) Révisée le : (0) Page 1 / 1 |

Edité le 31/01/25

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Petit épeautre (*Triticum monococcum*) (en grain) mondé.
Ingrédients issus de l'agriculture biologique, produit certifié FR-BIO-01.
Origine : France.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Petit épeautre (**gluten**)

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten

UTILISATION – MISE EN OEUVRE

Dosage :

Pour un sac de 5kg : **5kg de petit épeautre pour 12.5L d'eau + 500mL d'huile de votre choix**
Pour un bac GN1/1 6cm : **1kg de petit épeautre pour 2.5L d'eau + 100mL d'huile de votre choix**

Cuisson :

Faire bouillir de l'eau avec l'assaisonnement de votre choix. A ébullition, ajouter le petit épeautre et laisser bouillir à feu doux 30 à 40 minutes en fonction de la cuisson souhaitée. Egoutter, puis servir.

Cuisson en sauteuse :

Faire bouillir l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix. A ébullition, ajouter le petit épeautre, couvrir et laisser bouillir à feu doux 30 à 40 minutes en fonction de la cuisson souhaitée.

Cuisson au four départ à chaud :

Mélanger dans un bac gastro le petit épeautre avec l'eau bouillante, l'huile et l'assaisonnement de votre choix et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 50 à 60 minutes.

Cuisson au four départ à froid :

Mélanger dans un bac gastro le petit épeautre avec l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 1h20 à 1h30.

RENDEMENT

130 portions (d'environ 130g) soit 16.9kg de produit cuit pour 1 sac de petit épeautre sec.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 16 % max.
Pureté : 99 % min.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

| | |
|-------------------------------|--------|
| Energie : (kJ) | 1464 |
| Energie : (kcal) | 347 |
| Matières grasses en g | 4.4 |
| Dont acides gras saturés en g | 0.7 |
| Dont acides gras trans en g | < 0.01 |
| Glucides en g | 51 |
| Dont sucres en g | 3.6 |
| Fibres en g | 11 |
| Protéines en g | 21 |
| Sel (Nax2.5) en g | Traces |

Source : fournisseur

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 5 kg.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.