



NOUVEAU



**Quinoa Blanc
de France**
1 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées



● **CARACTERISTIQUES :**

100% Quinoa Blanc de France

Origine Matière Première : Anjou (49)

Conditionnement : Loire Atlantique (44)

CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3600900023238	Quinoa blanc 1 kg (Français)	6	6	15	90	540

● **AVANTAGES :**

Rendement : 3 (bouclier anti-inflation)

Possède tous les acides aminés essentiels au même titre que les produits carnés.

La graine de Quinoa est riche en protéines et en fibres.

Féculent recommandé par le GEMRCN

Favorise la diversité alimentaire

Excellente tenue en liaison froide ou chaude.

● **BÉNÉFICES :**

Deux fois plus riche en fibres que les pâtes et trois fois plus que le riz, le quinoa est bon pour le transit.

Enfin, le quinoa est bien plus riche en minéraux et oligo-éléments, notamment en fer, en manganèse, en cuivre et en potassium, que la majorité des autres céréales.

● **USAGES :**

Salé ou sucré, en entrée froide, en plat chaud, en dessert, en café ou thé gourmand.

SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION

📍 TIPIAK EPICERIE

D2A Nantes Atlantique - CS10005

FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@ restauration.epicerie@tipiak.fr

SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION

☎ 02 40 32 11 33

@ adv.epicerie@tipiak.fr