



Céréales Méditerranéennes®

Description

Recette innovante et unique élaboré à base de céréales et de légumes aux notes de persillade et de tomates séchées.

Facilité d'utilisation

- Réhydratation chaude (10 min) ou froide (1h)
- Bonne tenue en liaison froide et chaude

Qualités nutritionnelles et organoleptiques

- Féculent recommandé par le GEM-RCN
- Favorise la diversité alimentaire
- Découverte de nouvelles saveurs

Utilisations variées

- Salades composées
- Accompagnements chauds (viande et poisson)
- Plats végétariens, légumes farcis
- Repas à thème

Cibles

- Restauration commerciale, restauration collective, traiteurs...

Composition : Semoule de **blé** dur précuite (**gluten**) (52%), céréales complètes (30%)(semoule de **blé** dur complète précuite (**gluten**)(20%), flocons de **seigle** malté (**gluten**)(6,3%), flocons d'**orge** (**gluten**), flocons d'**épeautre** (**gluten**) (1%), semoule de maïs précuite (6,5%), arôme naturel, farine de **blé** précuite (**gluten**)(1,8%), sel, tomates déshydratées, poivrons rouges déshydratés, huile d'olive vierge extra (0,9%), ail (0,9%), persil déshydraté (0,75%), huile de tournesol, herbes de Provence (0,1%).

Traces possibles de soja, céleri, moutarde, lupin, fruits à coques.



Rendement : 2,25

18 portions par kg (18 portions de 120 g)



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes.

La Marque
des Pros

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit remis en oeuvre) : 665 kJ (157 kcal)	Protéines : 5,3 g Glucides : 30 g Matières grasses : 1,5 g
---	--

Désignation article (UC)	CEREALES MEDITERRANEENNES® 1 kg
Gencod	3 60090 000103 8
Dimensions de l'UC*	150x66x240
Poids net de l'UC	1 kg
Poids brut de l'UC	1.079 kg
Unité d'expédition (UE)	fardeau
Dimensions de l'UE*	199x300x241
Nombre d'UC par UE	6
GTIN colis EAN 14	0 360090 000421 3
Poids net de l'UE	6 kg
Poids brut de l'UE	6.56 kg
Nombre d'UE par couche	15
Nombre de couches	5
Nombre d'UE par palette	75
Poids net palette	450 kg
Poids brut palette	515 kg
Dimensions de la palette	800x1200x1350
D.L.U.O	15 mois



« Privilégier la variété : pain, riz, pâtes, semoule, blé, pommes de terre, lentilles, haricots, châtaignes, sarrasin... »

Extrait PNNS

Tipiak Epicerie Restauration D2A Nantes Atlantique BP5 - 44860 Pont Saint- Martin
Tél : 02 40 32 48 16 - Fax : 02 40 32 11 30 - restauration.epicerie@tipiak.fr

Tipiak, tout est dans la recette