



Semoule de riz
5 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● **CARACTERISTIQUES :**

100% semoule de riz (sans gluten).
Poudre granuleuse fine, blanche à beige et légèrement sucrée.
Conditionnement : E.S.A.T. (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
3 16544 000195 0	Semoule de riz 5 kg	1	5	13	169	845

● **AVANTAGES :**

Sans gluten : convient aux régimes spécifiques (intolérants ou allergiques au gluten).
Goût : s'adapte facilement aux préparations sucrées et salées.
Digestibilité : facile à digérer, même pour les publics sensibles.
Cuisson rapide : gain de temps en production.
Bonne tenue : résiste bien aux cycles de froid et de réchauffage.

● **BÉNÉFICES :**

Permet de varier les consistances (crémeux, granuleux, liant).
Apporte une touche originale dans les recettes traditionnelles.
Réduction du gaspillage : bonne conservation, facile à doser, peu de pertes.
Gain de temps : cuisson rapide, manipulation simple, idéal en cuisine centrale.

● **USAGES :**

RESTAURATION COMMERCIALE & COLLECTIVE !

Desserts : semoule au lait, chocolat, gâteaux de semoule

Plats : Utilisation en mixé lisse.

Remise en œuvre :

1L d'entremet froid : 54 à 90 g de semoule de riz.

1L d'entremet chaud : 70 à 108 g de semoule de riz.

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

