

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour  
BOULGOUR ORIENTAL**

Réf info : T2307426

Code vrac : TO2307426V indice 7

Code R&amp;D : 018P1704

Créée le : 20.02.2017 (LS)

Révisée le : 29/04/2024 (5) (MCO)

Page 1 / 1

**DEFINITION**

Préparation déshydratée spécialement développée pour l'élaboration d'un boulgour oriental.

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Boulgour (Blé dur précuit) (71,85%) (**gluten**), raisins (huile végétale de tournesol), sucre, amande (**fruits à coque**), huile de tournesol, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), sel, épices, oignon et oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), citron, coriandre, cumin, arômes naturels, ail, plantes aromatiques.

**MODE DE PREPARATION**

**Dosage: 1kg de préparation déshydratée pour 2 litres d'eau + 100ml d'huile.**

Rendement : 35 portions de 88g.

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile et porter à ébullition. A partir de l'ébullition, cuire à couvert à petit feu pendant 10mn en remuant jusqu'à absorption du liquide. Retirer du feu et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

Ce boulgour élaboré dans un esprit « tajine » avec ses notes sucrées fait merveille avec tous types de viande ou des légumes.

A décaler avec un foie gras poêlé ou des crustacés, ou à intégrer dans un menu traditionnel.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion réhydratée d'environ 88 g (avec 57,1ml d'eau + 2,9ml d'huile de tournesol)
Energie (kJ):	1550	540
Energie (kcal):	368	129
Matières grasses en g	7.1	4,9
Dont acides gras saturés en g:	0,8	0,5
Glucides en g	61	17
Dont sucres en g:	11	3,1
Fibres en g :	7.3	2.0
Protéines en g :	11	3,1
Sel (Na x 2,5) en g :	2,2	0,60

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 1kg.

**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.