

COUSCOUS D'EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g**PRESENTATION****Historique :**

Le couscous est un plat d'Afrique du Nord, d'origine berbère, populaire dans de nombreux pays. L'origine du mot couscous est moins sûre. Il vient de l'arabe classique KOUSKOUS et du berbère K'SEKSU, qui désigne à la fois la semoule de blé dur et le plat populaire dont elle est l'ingrédient de base. Le couscous est souvent accompagné d'un bouillon dénommé « marga ». La France l'a découvert sous Charles X à l'époque de la conquête de l'Algérie. L'épeautre est l'ancêtre du blé, celui que consommaient les Gaulois. On en retrouve des traces jusqu'à 9000 ans avant JC. La présence de l'épeautre en Europe date de la fin de l'âge de pierre. Au 20ème siècle, avec la modernisation de l'agriculture, l'épeautre est laissé de côté au profit de céréales plus rentables et est menacé de disparition à la fin du siècle. Heureusement, quelques paysans continuèrent à le cultiver. Ils ont réussi à mettre en avant les grandes qualités nutritives de l'épeautre et de plus en plus de consommateurs soucieux de leur alimentation y ont adhéré.

Description :

Au sens strict, le couscous d'épeautre est la graine obtenue par agglomération de farine d'épeautre et d'eau, celle-ci pouvant être fine, moyenne ou grosse. Les grains obtenus seront ensuite précuits, séchés et détachés. La couleur du couscous d'épeautre est uniforme, brune, et ses grains mesurent en moyenne 1mm de diamètre.

Ingrédient(s) : Farine d'épeautre biologique, eau

Process de fabrication : 1. Dosage des ingrédients / 2. Malaxage farine + eau / 3. Roulage / 4. Cuisson / 5. Séchage / 6. Refroidissement / 7. Calibrage / 8. Conditionnement.

Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :

Le couscous d'épeautre apportera une touche d'originalité à la recette traditionnelle du couscous en ajoutant légumes, viandes et épices de votre choix. Il sera également délicieux en accompagnement de tous vos légumes et pour la conception de taboulé. Compter environ 60 g de couscous par personne. Mettre le couscous dans un saladier et verser dessus la même quantité d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Détacher les grains à l'aide d'une fourchette.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1454 kJ / 344 kcal
Matières grasses.....	2 g
dont acides gras saturés.....	0,5 g
Glucides.....	64 g
dont sucres.....	2 g
Fibres alimentaires.....	9 g
Protéines.....	13 g
Sel.....	0,01 g

Granulométrie :

COUSCOUS D'EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g

- > 2000 μm Max. 3%
- 1000 < μm < 2000 entre 76 et 85%
- 630 < μm < 1000 entre 12 et 18%
- < 630 Max. 1%

CERTIFICATION

Codification douanière : 1902.40.10

Traçabilité :

Agriculture : Italie

Origine de la transformation : Italie

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification KASHER : BETH DIN DE PARIS

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Contient du gluten.

Peut contenir des traces de soja.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

--	--	--

COUSCOUS D'EPEAUTRE BIOLOGIQUE 500g

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Vomitoxine ou DON	< 750
Zéaralénone	< 75

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,1

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
500g/6	Film plastique	Carton	COUEC500	3329486471201	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	195*180*180	0,116	16	11	176	1056

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.