

**BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 5kg****PRESENTATION**

**Historique** : Le boulgour signifie blé concassé, parfois écrit *boulghour*, *bourghol*, *borghol* ou *burghul*. C'est une préparation traditionnelle des pays du Moyen-Orient, en particulier du Liban et de la Turquie, où il est utilisé pour faire le fameux "Taboulé".

**Ingrédient(s)** : blé dur biologique (*Triticum durum*)

**Process** : 1. Nettoyage / 2. Triage / 3. Précuisson à la vapeur et à l'eau / 4. Déshydratation / 5. Pelage / 6. Concassage / 7. Tamisage en fine ou grosse mouture / 8. Conditionnement.

**Utilisation prévu / Conseils d'utilisation :**

La Boulgour est cuisiné de manière différente selon la tradition du pays. Par exemple :

- Au Liban, le boulgour entre dans la composition de nombreux plats, le taboulé et le kébbé.
- En Tunisie, il est utilisé cuit à la vapeur comme le couscous ou noyé dans la soupe.
- En Arménie, on trouve le " boulgour pilaf " servi avec des kebabs.

Le Boulgour fin se consomme froid sans cuisson. Idéal pour la préparation du taboulé. Compter environ 60 à 80 g de Boulgour fin par personne. Il suffit de le réhydrater avec un peu d'eau pendant 15 min. Assaisonner ensuite à votre goût et mélanger avec d'autres ingrédients pour réaliser salades, gâteaux de semoule...

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1474 kJ / 349 kcal
Matières grasses.....	1,8 g
dont acides gras saturés.....	0,26 g
Glucides.....	65 g
dont sucres.....	2,4 g
Fibres alimentaires.....	10,5 g
Protéines.....	11,9 g
Sel.....	0,02 g

**Granulométrie**

Maille		Tolérance	
>1.8	mm	0 à 12	%
1.8 à 1	mm	75 à 95	%
< 1	mm	0 à 12	%

**BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 5kg****CERTIFICATION**

**Codification douanière** : 1904.30.00

**Traçabilité** :

**Agriculture** : France, Italie.

**Origine de la transformation** : France (MARKAL).

**Etiquetage** :

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

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

**Certification Kasher** : Beth Din de Paris

Le certificat est accessible sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**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

**Allergène** :

- Contient du gluten
- Ne présente pas de risque de contamination croisée

**Critères microbiologiques** :

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

**Résidus de Pesticides** :

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines** :

**BOULGOUR FIN BIOLOGIQUE 5kg**

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine	< 3
Zéaralénone	< 75
Vomitoxine ou DON	< 750

**Métaux lourds :**

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

**CONDITIONNEMENT**

Type de conditionnement	Matériaux d'emballage	Type de l'emballage	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 Kg	Papier kraft	Sac cabas	BOUFS5	3329482021059	2 mois	14 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
Sac cabas 5kg	200*450*100	0,045	12	8	96	96

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

