



Présentation

Définition	Blé dur de couleur dominante ocre clair. Il se présente sous forme de grains entiers. Ce produit est aussi connu sous le nom de pilpil de blé
Origine	France
Dénomination légale	Blé dur précuit
Process	Nettoyage, conditionnement, chauffage, tamisage
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		8,5% (11% max)	NF V03707
Cendres brutes		1% max	Ar. 08/09/77
Granulométrie :	> 4mm #	0,5% max	
	< 2,8mm #	2% max	
	< 2 mm #	0,5% max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Blé
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



Valeurs nutritionnelles

Energie	354 kcal ou 1497 kJ	Fibres	8 g
Matières grasses	1,5 g	Protéines	13 g
Dont AG saturés	0,3 g	Sel	<0,01g
Glucides	68g		
Dont sucres	1,5		

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

Applications

- Prévoir 60g par personne en garniture, 40g pour une entrée / hors d'œuvre.
- Cuisson en excès d'eau : 1 volume de blé pour 5 volumes d'eau salée. Plonger le blé dans l'eau bouillante. Laisser cuire 10 à 12 minutes selon le moelleux désiré. Egoutter, assaisonner ou laisser refroidir pour une préparation en entrée froide.
 - Cuisson "pilaf" : 1 volume de blé pour 1,5 volume d'eau salée. Faire revenir le blé dans de la matière grasse. Ajouter l'eau et laisser cuire pendant 10 minutes. Laisser reposer 4 minutes. Egrainer.
 - Cuisson four vapeur : 1 volume de blé pour 1 volume d'eau salée. Cuire sans couvrir 20 minutes. Sortir du four. Egrainer.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune ambré à brun très pale
- texture : ferme
- goût : prononcé de blé



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



Presentation

Definition	This wheat is ochre-coloured. This product is also called "pilpil of wheat"
Origin	France
Legal naming	Precooked durum wheat
Process	Cleaning, packaging, heating, sieving
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average/Allowance	Methods
Moisture		8,5% (11% max)	NF V03707
Ashes		1% max	Ar. 08/09/77
Granulation	> 4mm #	0,5% max	
	< 2,8mm #	2% max	
	< 2 mm #	0,5% max	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Wheat
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.



Nutritional values

Energy	354 kcal ou 1497 kJ	Fibers	8 g
Fat	1,5 g	Proteins	13 g
Of which saturated	0,3 g	Salt	<0,01g
Carbohydrates	68g		
Of which sugar	1,5		

Values given on the basis of a supplier analysis (for 100 g of dry product)

Application

Plan 60g a person in side dish, 40g for an entrance.

- Cooking in excess of water: 1 volume of wheat for 5 volumes of salt water. Plunge the wheat into the boiling water. Let cook 10 in 12 minutes according to the wished softness. Drain, flavour or let cool for a preparation in cold entrance .
- "Pilaf" cooking : 1 volume of wheat for 1,5 volume of salted water. Brown the wheat in fat, add water and let cook 10 minutes. Rest during 4 minutes. Break solid lumps with a fork.
- Steam oven cooking : 1 volume of wheat for 1 volume of salt water. Cook uncovered during 20 minutes. Remove from the oven. Break solid lumps with a fork.

Product appearance as cooked :

- colour : yellow ambre to very pale brown
- texture : firm
- taste : pronouncement of wheat



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.