

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Semoule crue obtenue à partir de blé dur sélectionné. Ce sont des semoules extra (type SSSG selon l'arrêté du 27 mai 1957)	
	<b>Origine</b>	France	
	<b>Dénomination légale</b>	Semoule de blé dur moyenne	
	<b>Process</b>	Epierrage, nettoyage, broyage, étuvage	
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.	
<b>Caractéristiques physico-</b>	<b>Critères d'analyses</b>	<b>Moyenne/Tolérance</b>	<b>Méthodes</b>
	Humidité	12,5% /15% max	NF V03707
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.		
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.	
	<b>Allergènes</b>	Gluten. Peut contenir du soja.	
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.	

**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1500kJ/354kcal	<b>Fibres</b>	3g
<b>Matières grasses</b>	1,3g	<b>Protéines</b>	13g
<b>Dont AG saturés</b>	0,2g	<b>Sel</b>	0g
<b>Glucides</b>	71g		
<b>Dont sucres</b>	1,5g		

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

**Applications**

S'utilise en accompagnement (pâtes) ou en dessert (gâteaux, semoule).  
Accompagnement: 20 g par personne. Faire dorer un peu de matière grasse, ajouter de l'eau régulièrement pour obtenir une pâte et laisser cuire 10 min.  
Dessert: 30 g par personne et par 1/4L de lait. Cuire 10 à 15 min en remuant. Ajouter les autres ingrédients (sucres, raisins secs, ...) hors du feu.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune
- texture : pâteuse



**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.

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Uncooked semolina stems from selected durum wheat. This semolina is extra (ESSS type mentioned in the law dated 27th may 1957)		
	<b>Origin</b>	France		
	<b>Legal naming</b>	Medium wheat semolina		
	<b>Process</b>	Clearing of stones, cleaning, grinding, steaming		
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place		
<b>Physico-chemical characteristics</b>		<b>Analysis</b>	<b>Average/Allowance</b>	<b>Methods</b>
		Moisture	12,5% /15% max	NF V03707
<b>Microbiology</b>	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.			
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place		
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place		
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place		
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	<b>Allergens</b>	Gluten. May contain soya.		
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

## Nutritional values

<b>Energy</b>	1500kJ/354kcal	<b>Fibers</b>	3g
<b>Fat</b>	1,3g	<b>Proteins</b>	13g
<b>Of which saturated</b>	0,2g	<b>Salt</b>	0g
<b>Carbohydrates</b>	71g		
<b>Of which sugar</b>	1,5g		

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

## Application

Used as an accompaniment (pasta) or dessert (cake, meal).  
 Served with meat : 20g per person. Add water to the melting butter regularly in order to obtain a mixture. Simmer for 10 min.  
 Dessert: 30g per person and per 1/4 L of milk. Simmer for 10 to 15 min.

Product appearance as cooked :

- color : yellow
- texture : pasty



## 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.