



Gamme Mélanges de Céréales

Variez
les plaisirs
avec la gamme
de Mélanges
de Céréales
Vivien Paille !



Mélange
Tradition
2,5kg

Mélange
5 Céréales
2,5kg

Mélange de
Couscous & épices
2,5kg

Riz &
Légumes secs
2,5kg

Riz &
Céréales
2,5kg

Kasha
2,5kg



Mélange de semoule de blé dur, lentilles, flocons de soja d'orge et d'avoine, carotte, petit pois, oignon et poireau légèrement aromatisé

Mélange de semoule de blé dur et flocons de céréales

Mélange de semoule de blé dur et poivron rouge légèrement aromatisé

Mélange de riz, lentilles, pois cassé vert, poivron rouge, poireau légèrement aromatisé

Mélange de riz, blé, soja, quinoa et tomate, légèrement aromatisé

Mélange de sarazin grillé, orge concassé et millet



Un éventail de saveurs pour une alimentation saine et équilibrée...

SOUFFLET ALIMENTAIRE - Rue du Petit Bruxelles - 59300 VALENCIENNES Tél. : 03 27 20 09 09 - pconjaud@soufflet.com



Gamme Mélanges de Céréales



DÉCOUVREZ
LA NOUVELLE

“ Gamme Mélanges de Céréales ”

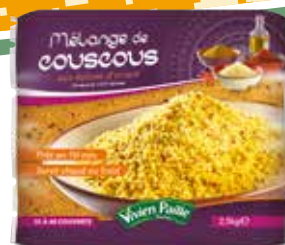
Des recettes
originales,
faciles et rapides
à cuisiner pour
varier vos menus !



Mélange Tradition
2,5kg



Mélange 5 Céréales
2,5kg



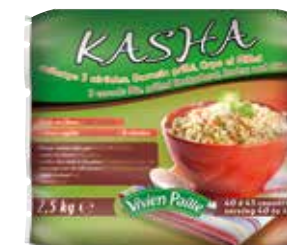
Mélange de Couscous
& épices d'Orient
2,5kg



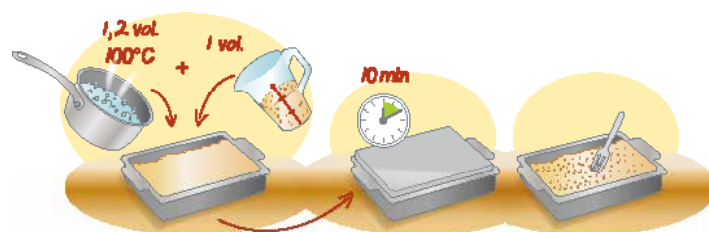
Riz & Légumes secs
2,5kg



Riz & Céréales
2,5kg



Kasha
2,5kg



Pour 1 sachet de 2,5 kg
utiliser 4,25l d'eau bouillante.

Faire bouillir 1 volume d'eau pour
1 volume de Mélange de
Couscous et épices d'Orient
Vivien Paille.
Verser l'eau bouillante sur le
mélange, couvrir et laisser poser
10 minutes, égrainer et servir.

Pour 1 sachet de 2,5 kg
utiliser 3,5l d'eau bouillante.

Préconisé : A la sauteuse :
Verser 1 volume de mélange
Riz et Légumes secs Vivien Paille
pour 1,3 volume d'eau. Faire cuire
18-20 min; Laisser reposer 5 min.
Au four vapeur : Verser 1 volume
de mélange Riz et Légumes secs
Vivien Paille pour 1 volume d'eau.
Faire cuire au four vapeur 100°C,
40 min, sans couvrir.

A la sauteuse : pour 1 sachet de 2,5 kg
utiliser 4,5l d'eau bouillante.

Préconisé : A la sauteuse :
Verser 1 volume de mélange
Riz et Céréales Vivien Paille pour
1 volume d'eau. Faire cuire 15 min.
Laisser reposer 10 min.
Au four vapeur : Verser 1 volume
de mélange Riz et Céréales Vivien
Paille pour 1.5 volumes d'eau.
Faire cuire au four vapeur 100°C,
30 min, sans couvrir.

A la sauteuse : pour 1 sachet de 2,5 kg
utiliser 3,5l d'eau bouillante.

Préconisé : A la sauteuse :
1 volume de Kasha pour 2 volumes
d'eau salée. Faire bouillir et laisser
cuire pendant 14 minutes, laisser
poser 2-3 min., égrainer, servir.
Au four vapeur : 1 volume de
Kasha pour 2 volumes d'eau salée.
Cuisson 30 minutes environ sans
couvrir, égrainer, servir

A la sauteuse : pour 1 sachet de 2,5 kg
utiliser 5l d'eau bouillante.

PRODUIT	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g						DONNÉES LOGISTIQUES				
	ENERGIE	MATIÈRES GRASSES (dont acides gras saturés)	GLUCIDES (dont sucres)	FIBRES ALIMENTAIRES	PROTÉINES	SEL	EAN	UVC/ COLIS	COLIS/ PALETTE	POIDS NET PALETTE (kg)	HAUTEUR TOTALE PALETTE (cm)
Mélange Tradition 2,5kg	1480 kJ/350 kcal	4,1 g (0,5 g)	60 g (6,9 g)	6,7 g	15 g	1,8 g	3039820170423	6	50	750	140
Mélange 5 Céréales 2,5kg	1545 kJ/366 kcal	5,9 g (0,8 g)	58 g (2,6 g)	6,4 g	17g	0,02 g	3039820170447	6	50	750	140
Mélange de Couscous et épices d'Orient 2,5kg	1488 kJ/352 kcal	3,5 g (0,4 g)	65 g (3,8 g)	4,1 g	13 g	1,53 g	3039820170416	6	50	750	140
Riz et Légumes secs 2,5kg	1422 kJ/338 kcal	1,9 g (0,3 g)	63 g (3,3 g)	5,3 g	14 g	1,6 g	3039820170409	6	50	750	140
Riz et Céréales 2,5kg	1565 kJ/372 kcal	8,9 g (1,2 g)	54 g (2,9 g)	7,8 g	15 g	1,5 g	3039820170430	6	50	750	140
Kasha 2,5kg	1483 kJ/350 kcal	2,4 g (0,4 g)	69,1 g (2,1 g)	6 g	10,2 g	0,001 g	3039820170201	6	50	750	140

Un éventail de saveurs pour une alimentation saine et équilibrée...
SOUFFLET ALIMENTAIRE - Rue du Petit Bruxelles - 59300 VALENCIENNES Tél. : 03 27 20 09 09 - pconjaud@soufflet.com