









VRAC LEGUMINEUSES	115703	HARICOTS BLANCS SKG	HARICOTS BLANCS	HARICOTS BLANCS	Haricots blancs*	Aucun.	100g	1116	312	0.0	0.2	45	2.5	15	23	0.04		Faire bouillir pendant 2h, puis cuire 45 min d'eau de boulangerie.	Haricots blancs de France	
VRAC MELANGES DE CEREALES	102756	MELANGE QUINOA BOULGOUR POIS CASSES ET POIS CHICHES	MELANGE QUINOA, BOULGOUR POIS CASSES ET POIS CHICHES	MELANGE QUINOA, BOULGOUR POIS CASSES ET POIS CHICHES	Quinoa* feuilles* 45%, blé* 35%, pois chiches* 20%	Gélatine	100g	1104	356	3.6	0.5	61	2.0	8.2	14	0.08	Utiliser 100g de matières sèches et 100g d'eau à bouillir pendant 10 à 15 minutes puis cuire.	Céréales origine UE/NON		
VRAC MELANGES DE CEREALES	103736	MELANGE GOURMAND SKG	MELANGE GOURMAND	MELANGE GOURMAND	Mélange gourmand* 50% maïs* 15% RIZ/GRAS/BLÉ* 15%	Gélatine	100g	1108	353	4.1	0.5	61	4.4	10	12	0.03	utiliser 100g de matières sèches et 100g d'eau à bouillir pendant 10 à 15 minutes puis cuire.	Céréales origine UE/NON		
VRAC MELANGES DE CEREALES	555486	DAL DE LENT CORAIL COCO SKG	DAHL DE LENTILLES CORAIL A LA NOIX DE COCO	DAHL DE LENTILLES CORAIL A LA NOIX DE COCO	Lentilles corail* (65%), Oignons*, Tomates* (12,1%), Noix de coco* (10%), Poivron*, Cumin*, Feuilles de curcuma*, Graines de courge* (3%), Piment de Cayenne*	Moutarde	100g	1147	344	5.7	4.6	49	10	11	20	1.6	Faire revenir 250g de la préparation dans une matière grasse pendant 1 minute. Ajouter 500 ml d'eau, couvrir et faire cuire à feu moyen 15 minutes.	Fabriqué en France		
VRAC PATES	101113	FARFALLE COMPLETES SKG	FARFALLE COMPLETES	FARFALLE COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complète*	Gélatine	100g	1475	349	2.7	0.6	61	5.0	8.3	12	0		Ble d'Italie	
VRAC PATES	101238	PENNE 1/2 COMPLETES SKG	PENNE DEMI-COMPLETE	PENNE DEMI-COMPLETE	PATES ALIMENTAIRES AU BLE DEMI COMPLET	Semoule de BLE dur demi-complète*	Gélatine	100g	1144	364	1.7	0.5	71	3.2	4.4	12	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 8 à 9 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	101239	TORSADES 1/2 COMPLETES SKG	TORSADES DEMI-COMPLETE	TORSADES DEMI-COMPLETE	PATES ALIMENTAIRES AU BLE DEMI COMPLET	Semoule de BLE dur demi-complète*	Gélatine	100g	1444	364	1.7	0.5	71	3.2	4.4	12	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 8 à 9 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	101244	COQUILLETTES BLANCHES SKG	COQUILLETTES BLANCHES	COQUILLETTES BLANCHES	PATES ALIMENTAIRES	Semoule de BLE dur blanche*	Gélatine	100g	1120	361	1.6	0.4	74	3.7	3.1	11	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 8 à 9 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	101245	MACARONI BLANCS SKG	MACARONIS BLANCS	MACARONIS BLANCS	PATES ALIMENTAIRES	Semoule de BLE dur blanche*	Gélatine	100g	1120	361	1.6	0.4	74	3.7	3.1	11	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire entre 8 à 9 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	101246	COQUILLETTES COMPLETES SKG	COQUILLETTES COMPLETES	COQUILLETTES COMPLETES	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complète*	Gélatine	100g	1475	349	2.7	0.6	61	5.0	8.3	12	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire 8 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	101247	MACARONI COMPLETS SKG	MACARONIS COMPLETS	MACARONIS COMPLETS	PATES ALIMENTAIRES AU BLE COMPLET	Semoule de BLE dur complète*	Gélatine	100g	1475	349	2.5	0.6	61	5.0	8.3	12	0	Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante et laisser cuire 8 minutes.	Fabriqué en France	
VRAC PATES	114021	TORSADES PETIT EPEAUTRE SKG	TORSADES DE PETIT EPEAUTRE	TORSADES DE PETIT EPEAUTRE	PATES ALIMENTAIRES AU PETIT EPEAUTRE	Farine de petit epeautre*	Gélatine	100g	1457	344	1.8	0.3	70	2.5	6.0	12	0		Cuisson 0 à 8 minutes, dans une eau bouillante salée.	Ble d'Italie
VRAC RIZ	100883	RIZ CAMARGUE LONG BLANC SKG	RIZ BLANC DE CAMARGUE	RIZ BLANC DE CAMARGUE	Riz de camargue* 100%	Aucun.	100g	1475	348	1.2	0.4	77	2.0	1.0	6.7	0		14 min	Riz de France	
VRAC RIZ	100884	RIZ CAMARG LONG 1/2 COMP SKG	RIZ DEMI COMPLET DE CAMARGUE	RIZ DEMI COMPLET DE CAMARGUE	Riz de camargue* 100%	Aucun.	100g	1483	350	2.0	0.6	75	0.6	1.0	6.8	0		14 min	Riz de France	
VRAC RIZ	103677	RIZ LONG 1/2 COMPLET 5 KG	RIZ LONG DEMI-COMPLET	RIZ LONG DEMI-COMPLET	Riz long*	Aucun.	100g	1460	344	1.0	+0.1	75	0.5	2.5	7.5	0		Comptez environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	103681	MELANGE RIZ SAUVAGE SKG	MELANGE RIZ SAUVAGE	MELANGE RIZ SAUVAGE	Riz long grain parfumé complet*, riz long grain rouge complet*, riz long grain "savoye"	Aucun.	100g	1137	369	2.0	0.4	74	0.4	6.0	10	0		à ébullition dans 1 à 2 litres d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen selon la fermeté désirée des grains. Egoutter et rincer à l'eau froide. Servir avec un mélange unique de Riz Basmati, riz rouge et riz sauvage, il est délicieux en accompagnement de tous vos plats de légumes, viandes et poisons. Il peut également être dégusté en salade.	Riz origine Non UE et conditionné en Italie	
VRAC RIZ	103683	RIZ LONG COMPLET SKG	RIZ LONG COMPLET	RIZ LONG COMPLET	Riz basmati long grain*	Aucun.	100g	1112	357	1.7	0.2	71	0.6	0.7	6.5	0.3		Comptez environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	103719	RIZ ROND COMPLET SKG	RIZ ROND COMPLET	RIZ ROND COMPLET	Riz rond*	Aucun.	100g	1602	378	3.3	0.5	78	0.1	3.5	8.0	0.02		Comptez environ 60 g de riz par personne. Mettre le riz à cuire dans une casserole et couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 45 min à feu moyen. Egoutter et rincer à votre convenance.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	103744	RIZ BASMATI COMPLET SKG	RIZ BASMATI COMPLET	RIZ BASMATI COMPLET	Riz basmati complet*	Aucun.	100g	1499	354	2.9	0.7	70	0.5	5.4	9.3	0.02		Rincer et cuire un bol de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	103746	RIZ BASMATI DEMI COMPLET SKG	RIZ BASMATI DEMI-COMPLET	RIZ BASMATI DEMI-COMPLET	Riz basmati demi complet*	Aucun.	100g	1128	366	1.9	0.7	74	0.4	1.7	11	0		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	103748	RIZ POUR RISOTTO BLANC SKG	RIZ POUR RISOTTO	RIZ POUR RISOTTO	Riz carnéoli blanc*	Aucun.	100g	1485	350	0.6	+0.1	78	0.3	1.4	7.4	0.1		Rincer et cuire un volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz d'Italie	
VRAC RIZ	103750	RIZ ROND BLANC SKG	RIZ ROND BLANC	RIZ ROND BLANC	Riz rond blanc*	Aucun.	100g	1480	348	0.7	0.3	79	0.4	1.4	7.2	0.02		Rincer et cuire un volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz d'Italia	
VRAC RIZ	103753	RIZ BASMATI BLANC SKG	RIZ BASMATI BLANC	RIZ BASMATI BLANC	Riz basmati blanc*	Aucun.	100g	1493	352	0.7	0.3	78	0.3	1.0	8.2	0.02		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz du Pakistan	
VRAC RIZ	112149	RIZ THAI BLANC SKG	RIZ THAI BLANC SKG	RIZ THAI BLANC SKG	Riz thai blanc*	Aucun.	100g	170	365	2.7	0.2	81	0.1	1.3	7.3	0.01		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz de Thaïlande	
VRAC RIZ	112150	RIZ THAI 1/2 COMPLET SKG	RIZ THAI 1/2 COMPLET SKG	RIZ THAI 1/2 COMPLET SKG	Riz thai demi complet*	Aucun.	100g	1499	360	2.7	0.7	71	0.6	3.7	8.9	0		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz de Thaïlande	
VRAC RIZ	112151	RIZ ROND COMPLET SKG	RIZ ROND COMPLET SKG	RIZ ROND COMPLET SKG	Riz rond complet*	Aucun.	100g	1499	351	2.6	0.4	72	1.7	4	8.4	0		Rincer et cuire 1 volume de riz dans 3 volumes d'eau à température ambiante pour éviter la dessication. Egoutter, rincer jusqu'à l'absence de grains.	Riz d'Italia	
VRAC SEMOULE / COUCOUS / BOULGK.	103679	COUCOUS COMPLET 5 KG	COUCOUS COMPLET	COUCOUS COMPLET	Semoule de BLE dur complète*	Gélatine	100g	1455	344	2.0	0.5	64	2.0	9.0	13	0		Vanner le coucou dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Débarrasser les grains avec une fourchette. Assaisillonner selon goût.	Blé origine UE	
VRAC SEMOULE / COUCOUS / BOULGK.	103736	COUCOUS BLANC SKG	COUCOUS BLANC	COUCOUS BLANC	Semoule de BLE dur blanche*	Gélatine	100g	1457	344	2.0	0.4	67	4.0	1.0	12	0		Assaisonner le coucou pour réaliser la recette traditionnelle du coucou ou les ajouter légumes, viandes et épices de votre choix. Il sera également délicieux en accompagnement de vos légumes et pour la confection de taboulé.	Fabrication : Italie Conditionnement : France	
VRAC SEMOULE / COUCOUS / BOULGK.	103739	POLENTA CUSSION RAPIDE SKG	POLENTA	POLENTA	Semoule de maïs*	Aucun.	100g	1497	353	1.7	0.3	74	0.6	4.0	8.5	0		Vanner le coucou dans un saladier et ajouter le même volume d'eau bouillante. Couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Débarrasser les grains avec une fourchette. Assaisonner selon goût.	Blé origine UE	
VRAC SEMOULE / COUCOUS / BOULGK.	103741	COUCOUS MAIS ET RIZ 5 KG	COUCOUS MAIS ET RIZ	COUCOUS MAIS ET RIZ	maïs* (70%), riz* (30%)	Aucun.	100g	1450	342	1.7	0.3	74	3	4.8	7.4	0		Coucou complet est idéal pour réaliser la recette traditionnelle du coucou ou les ajouter légumes, viandes et épices de votre choix. Il sera également délicieux en accompagnement de vos légumes et pour la confection de taboulé.	Fabrication : Italie Conditionnement : France	
VRAC SUCRES	103512	SUCRE DE CANNE BLOND SKG	SUCRE DE CANNE BLOND	SUCRE DE CANNE BLOND	Sucre de canne blond non raffiné*	Aucun.	100g	1700	400	0	0	100	100	0	0	0				
VRAC SUCRES	103506	SUCRE DE CANNE BLOND 25 KG	X	X	Sucre de canne non raffiné*	Aucun.	100g	1700	400	0	100	100	0	0	0					
VRAC SUCRES	103511	SUCRE DE COCO 10KG	SUCRE FLEUR DE COCO	SUCRE FLEUR DE COCO	Sucre de coco fleur de cocotier* 100% (Coco noix).	Aucun.	100g	1615	386	0.5	+0.1	91	95	0.6	1.1	0.31		Le sucre de coco fleur merveilleux dans tous vos desserts et pâtisseries, bonbons crémeux et frioles. Déguster la sucrerie dans des yaourts, fromages blancs, mousses, crèmes, salades de fruits, sur les tartes ainsi que dans les cookies.	Fabriqué en France	
VRAC SUCRES	103540	SUCRE DE CANNE COMPLET 25 KG	SUCRE DE CANNE COMPLET	SUCRE DE CANNE COMPLET	Sucre de canne complet non raffiné*	Aucun.	100g	1179	326	0	0	86	0	0.7	0	80,0mg (soit 31% des VNR)				