

**Présentation**

<b>Définition</b>	Le boulgour est obtenu à partir de blé dur (Triticum Durum ) de qualité supérieure. Ce produit est de couleur brune foncée
<b>Origine</b>	France, Turquie
<b>Dénomination légale</b>	Blé dur précuit concassé
<b>Process</b>	Nettoyage, triage, pré cuisson, séchage, décorticage, concassage, tamisage, conditionnement
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

**Caractéristiques physico-chimiques**

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	14% max	NF V03707
Matières organiques	0,001% max	
Matières minérales	Absence	

**Microbiologie**

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

**Contaminants**

<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
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

## Valeurs nutritionnelles

<b>Energie</b>	1500kJ/355kcal	<b>Fibres</b>	8,7g
<b>Matières grasses</b>	1,9g	<b>Protéines</b>	13g
<b>Dont AG saturés</b>	0,4g	<b>Sel</b>	0g
<b>Glucides</b>	67g		
<b>Dont sucres</b>	1,2g		

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

## Applications

Le boulgour convient à la préparation de plat cuisiné froid (taboulé).

Mode de cuisson : plonger 50 à 75g de boulgour par personne dans de l'eau bouillante un peu salée. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune dorée
- texture : les grains restent fermes et ne collent pas
- 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.