

Ebly®

Pour changer des pâtes,
c'est tout naturel !

Ebly blé dur précuit
Cuisson 20 minutes 5 kg

100%
Français



Le meilleur du blé

- Un blé 100% naturel
- Excellent rendement de 3 (50 g de blé cru = 150 g de blé cuit)
- Grains incollables et texture moelleuse
- Pauvre en matières grasses et en sel

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BYCert. 6037487



5 kg



= 100
portions

- Blé cultivé en région Centre au cœur de la Beauce
- Qualité constante tout au long de l'année
- Garanti sans OGM
- Une traçabilité exemplaire et une sélection exigeante

BLÉ CULTIVÉ
EN
FRANCE



Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur



Scannez
et découvrez notre
site internet !



www.mars-foodservice.fr

Uncle
Bens

Ebly

SUZU
WAN

DOLMIO



Ebly blé dur précuit Cuisson 20 minutes 5 kg

Avantages

- Origine France Garantie
- Résiste aux cuissons excessives
- Convient aux liaisons chaudes et froides

Les spécificités produit

Découvrez le meilleur du blé avec Ebly®. De qualité constante tout au long de l'année, le blé Ebly® vous offre de beaux grains, rigoureusement sélectionnés, afin de vous garantir une belle couleur dorée, un goût savoureux et un rendement toujours remarquable.

Nos engagements qualité



- ✓ **Origine et fabrication** : France
- ✓ **Ingrédient** : 100% blé dur de qualité
- ✓ **Allergène** : contient du gluten



Les Garanties :

- ✓ Sans OGM, ni exhausteurs de goût
- ✓ Qualité constante
- ✓ 100% naturel et français
- ✓ Pack écologique label PEFC et FSC



Les + produits :

- ✓ Ne colle pas grâce à notre procédé breveté
- ✓ Il se décline suivant les besoins entrée, plat, sucré, salé...



Mode de cuisson

Ebly vous recommande la cuisson pilaf qui permet de bien parfumer les grains et d'obtenir un rendement maximum :

- ✓ Dans une sauteuse, faire revenir des oignons hachés dans un peu de matière grasse, ajouter 5kg d'Ebly et 15 litres d'eau ou de bouillon, assaisonner selon votre goût et cuire jusqu'à absorption totale du liquide.

La cuisson par absorption sans matière grasse au four vapeur est également réalisable :

- ✓ Dans un gastronorme 1/1 de 6,5cm; mettre 1,2kg d'Ebly pour 3 litres d'eau ou de bouillon, assaisonner et cuire au four vapeur à 100° pendant 40 mn environ.

Ingrédients : 100% blé dur de qualité supérieure – contient du gluten.
Produit en France.

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) :

36 mois

Stockage : **après ouverture, conserver dans un endroit sec**

Code EAN UC 5 kg : **3487400000040**

Valeurs nutritionnelles

	Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
100 g de blé cuit	117 kcal / 495 kJ	23,3 g dont sucres 0,5 g	0,4 g dont acides gras saturés 0,1 g	4,0 g	1,9 g	0,0 g
Par portion*	176 kcal / 743 kJ	35,0 g dont sucres 0,8 g	0,6 g dont acides gras saturés 0,2 g	6,0 g	2,9 g	0,0 g

*1 portion = 50 g cru = 150 g cuit

Contactez notre conseiller culinaire au **N° Vert 0 800 83 36 92**

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur

www.mars-foodservice.fr



Mars Foodservice®
partenaire de



Généralions
Cuisines & Cultures

MARS PF France
SAS au capital de 403.512.580 €
Boulevard des Chenêts - CS 20001
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL
Tel : 02.38.59.61.61
Fax : 02.38.59.61.72
494 887 631 RCS Orléans - APE 1092Z
SIRET 494 887 631 00021 -
TVA FR 14 494 887 631

FICHE PRODUIT

FOURNISSEUR :

MARS PF France

**Désignation du produit :**

EBLY 20min PQ 5kg

Ref Interne	104491 - LL718
UNITE CONSOMMATEUR	
EAN Unité de Vente	3487400000040
EAN du référent standard	
Poids net UVC (KGM)	5
Poids brut UVC (KGM)	5.083
Délai Garanti de Vente (Jours)	273
DLC (Jours)	1095
Code nomenclature douanière	19049080
Dimensions de l'UC (Lxlxh en mm) :	
Longueur	85
Largeur	250
Hauteur	450
Nbre de points	
Date début disponibilité	02/01/2015
UNITE DE DISTRIBUTION	
EAN Caisse :	
Poids brut de l'UD (KGM) :	
Dimension de l'UD (CMT) :	
Conditionnement :	
Nombre de points :	
PALETTE	
EAN palette :	3487401000049
Poids brut de de la palette :	553.6320
Dimension de de la palette :	120 x 80 x 124.5
Nombre de colis / couche :	8
Nombre de couche / palette :	13
Nombre de colis / palette :	104
Nb d'UVC / palette :	104
Nombre de points :	624.0

Date d'édition/2021