



FICHE TECHNIQUE
Gâteau de semoule
Millet - Quinoa citron

Code : FT004
Page : 1
03/06/08

Description :

Préparation en poudre en sachet ½ litre permettant de confectionner un gâteau de semoule savoureux et original au millet ou au quinoa.

Le **gâteau de semoule de millet** existe en version **sucrée et non sucrée**. C'est une vieille recette vendéenne datant de l'époque du "pain de millet" qui était utilisé quotidiennement en galettes végétales ou en dessert. La culture du millet se fait sans aucun engrais chimique de synthèse. La conservation en est donc plus délicate. Vous veillerez à maintenir ce sachet dans un endroit frais et sec

Le **gâteau de semoule de quinoa citron** est estampillé **Bio équitable** filière quinoa contrôlé ECOCERT SAS.



Ingrédients :

Gâteau de millet : Semoule de millet*, (+/-sucre de canne*), **gélifiants : carraghénane, agar-agar; extrait de vanille***.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique

Gâteau de quinoa : Flocons de Quinoa**, **sucre de canne***, **arôme naturel de citron***, **gélifiants : carraghénane, agar-agar**.

Présence de gluten

*Produit issu de l'Agriculture Biologique

** Filière BIOEQUITABLE

Date Limite d'Utilisation Optimale :

24 mois à la date de fabrication

18 mois minimum à réception

A conserver à température ambiante et dans un endroit sec.

En sachet au sucre de canne :

- Gâteau de semoule de millet
- Gâteau de semoule de quinoa citron



En étui



- Gâteau de semoule de millet

Mode d'emploi :



- ✓ Mettre le lait (ou jus végétal) dans la casserole
- ✓ (Pour la version sans sucre, ajouter 2 cuillères à soupe rase par ½ litre).
- ✓ Ajouter le contenu du sachet. Bien mélanger.
- ✓ Mettre sur le feu et remuer jusqu'à ébullition.
- ✓ Faire cuire pendant 15 à 20 minutes en remuant légèrement.
- ✓ Verser dans un moule et laisser refroidir.

| Conditionnement | Code barre | Poids net | Poids brut | Format | Emboîtement | Colisage |
|--|---------------------------------|-----------|------------|---------------|-----------------------------------|------------------------|
| Sachet ½ L -sucré- | Quinoa citron 3176800 000704 | 75g | 79g | 120x110mm | Boîte présentoir de 12 sachets | Carton de 12 boîtes |
| | Millet 3176800 021389 | 70g | 74g | | | |
| Dose 5L -sucré- | Quinoa citron 3176800 021403 | 750g | 754g | Sac avec clip | 1 Sac | Carton de 10 boîtes |
| | Millet 3176800 024102 | 700g | 704g | | | |
| Etui 4 doses ½ L -non sucré- | 3176800 021396 | 168g | 208g | 120x110x30mm | Pack filmé 8 étuis | Carton 6 packs |

Valeurs Nutritionnelles moyennes

Intérêts diététiques

| | |
|--|--|
| Protides 5 g Lipides 2,4 g Glucides 20,5 g Energie 124 kcal 520 KJ | <ul style="list-style-type: none"> ☞ sans sucre pour la version en étui ☞ matières premières issues de l'agriculture biologique ☞ garanties sans OGM et sans traitement d'ionisation |
| Pour une portion de gâteau de semoule de millet sucré avec 125ml de lait ½ écrémé. | <p align="center">Allergènes</p> Gâteau de quinoa → Traces de gluten |



TABLEAU NUTRITIONNEL

Gâteau de semoule

Millet - Quinoa citron

Code : FT004

Page : 2

03/06/08

| Informations | | Energie KJ; Kcal | Prot (g) | Gluc dont sucres (g) | Lip dont A.G.S (g) | Allergènes |
|----------------------------------|--|---------------------|----------|-------------------------|-----------------------|-----------------|
| Gâteaux de semoule SUCRES | | | | | | |
| Gâteau de Millet | Pour 100 g de poudre | 1572 | 6,5 | 82,2 | 2,4 | Absence |
| | | 376 | | 39,9 | 0,4 | |
| | Pour une portion de gâteau de semoule <u>sucré</u> préparée avec 125 mL de lait 1/2 écrémé | 519,6 | 5,1 | 20,5 | 2,4 | |
| | | 124,3 | | 12,7 | 1,3 | |
| RNJ par portion (%) | 6,2 | 10,3 | 7,6 | 3,4 | | |
| | | | 14,1 | 6,3 | | |
| Gâteau de Quinoa | Pour 100 g de poudre | 1613,4 | 6,9 | 82,5 | 3,1 | Trace de gluten |
| | | 385,9 | | 43,3 | 0 | |
| | Pour une portion de gâteau de semoule <u>sucré</u> préparée avec 125 mL de lait 1/2 écrémé | 547 | 5,3 | 21,6 | 2,5 | |
| | | 130,9 | | 13,8 | 1,2 | |
| RNJ par portion (%) | 6,5 | 10,6 | 8 | 3,7 | | |
| | | | 15,4 | 5,9 | | |

| Gâteau de semoule NON SUCRE | | | | | | |
|------------------------------------|--|--------|------|------|-----|---------|
| Gâteau de Millet | Pour 100 g de poudre | 1518,6 | 10,8 | 70,9 | 3,9 | Absence |
| | | 362,4 | | 0,2 | 0,7 | |
| | Pour une portion de gâteau de semoule <u>non sucré</u> préparée avec 125 mL de lait 1/2 écrémé | 403,5 | 5,1 | 13,6 | 2,4 | |
| | | 96,5 | | 5,8 | 1,3 | |
| RNJ par portion (%) | 4,8 | 10,3 | 5,0 | 3,4 | | |
| | | | 6,4 | 6,3 | | |