



Belle France – Couscous Grain Moyen

Description

Le Couscous Belle France est fabriqué à partir de semoule de blé dur de haute qualité cultivée en Italie. Sa couleur est intense, le grain est homogène, il a l'aspect de celui fait à la main et est un grain « moyen », plus petit que ceux qui sont couramment disponibles sur le marché. Le Couscous Belle France se caractérise par une faible valeur d'humidité qui permet une longue conservation. Pour la méthode de production, particulièrement « douce », le Couscous Belle France est hautement hygroscopique: cela signifie que pendant la cuisson ou le trempage (5/7 minutes), il est capable d'absorber beaucoup d'eau, de lait ou de bouillon, avec un rendement qui est même triplé par rapport au produit cuit au four. Le couscous Belle France est fabriqué à l'aide d'un processus long et doux, donc il a une faible teneur en humidité et ne moisit pas, donc il se conserve plus longtemps. Il est prêt en seulement 5 minutes, car pré-cuit il gonfle en ajoutant simplement des liquides chauds tels que l'eau, le lait, ou bouillon de légumes ou de viande en 5/7 minutes. Origine: Pouilles Poids net: 1kg

date création

21 avril 2022

Auteur

ikasougou