



Couscous Grain Moyen Belle France 1kg

Description

COUSCOUS GRAIN MOYEN 1KG 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 inégal, instar de celui fait à la main et a 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 précuit 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



default watermark

date créée
12 juin 2021
Auteur
ikasougou