

Fiche Technique

EARL Les Rouchoux

Quinoa Blond Français

Présentation : Petite graine ronde de la famille des chénopodiacées légèrement aplatie d'environ 1mm de diamètre. Couleur jaune, blond. Présence de quelques graines brunes possible.

Origine : France

Process : Nettoyage, épierrage, triage optique et conditionnement

Caractéristiques physico chimiques :	Critères d'analyse	Tolérance
	Humidité	11 - 14 %
	Impuretés minérales et végétales	0,05%
	Saponine	0,11%
	Insectes	0%
	Corps étrangers	0%
	Graines étrangères	0,50%
	Corps étrangers < 7mm	6 / Kg max
	Corps étrangers > 7mm	2 / Kg max

Allergène Absence d'allergène introduit volontairement. Absence de gluten au site d'ensachage

Conservations 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Contaminants Conforme à la législation

Valeur nutritive *	Energie	364 kcal / 1534 kJ
	Matières grasses	6,9g
	dont acides gras saturés	0,8g
	Glucides	56 g
	dont sucres	3,1g
	Protéines	14g
	Sel	< 0,01g

* Valeurs nutritives pour 100g

Cuisson : Laver et rincer le quinoa plusieurs fois pour enlever l'amertume. Egoutter. Dans une casserole, verser 70gr de quinoa / personne dans 2 volumes d'eau bouillante. Saler, couvrir et cuire pendant 12 min. Egoutter. S'utilise en salade ou en accompagnement. Après cuisson, les graines deviennent transparentes