QUINOA GRAINES D'ALSACE

SACHET KRAFT DE 350G

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :
Quinoa
Descriptif produit :
Quinoa d'Alsace en sachet de 350g
(Pour 5 personnes - 5 portions de 70g environ)
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Sachet Kraft de 350g
Liste des ingrédients : Quinoa
Origine : France (100% Alsace)

Pays de transformation : France, Alsace (67)
Durée de vie du produit : 3 ans
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Peut contenir des traces de gluten.
Composants spécifiques : sans additif, sans alcool, sans conservateur, sans huile de palme, sans polyphosphate ajouté
Labels : Fruits et légumes d'Alsace, Savourez l'Alsace avec l'agriculture locale.
Régimes particuliers : Casher, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 10085000 - Quinoa [Chenopodium quinoa]

Dimensions en mm (PxlxH) :
60 x 80 x 230

EAN/GTIN :
3770025092010

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec
Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
Mise en oeuvre : Compter 80g de quinoa sec par personne. Rincer abondamment avant cuisson. Lorsque votre eau bout, baisser la température et faire cuire le quinoa entre 15 et 20 minutes. Ôter du feu et laisser gonfler 5 minutes. Assaisonner et déguster.

Informations nutritionnelles

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g de quinoa cuit :

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
631.4	**150.9**	**1.1**	**0.23**	**27.9**	**0.87**	**3.8**	**5**	**0.015**

www.grainesalsace.fr graines.alsace

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires
Version 2.0 - Dernière mise à jour le 13/05/2026