



RIGGI

COUS COUS

SEMOLA DI GRANO DURO SICILIANO
"da incocciare"



DESCRIZIONE:

Il nostro cous cous è ottenuto da solo grano duro siciliano.

Piatto originario del Nord Africa e della Sicilia occidentale, è ideale per piatti etnici e per reinterpretazioni di classiche ricette dal sapore mediterraneo. Grazie al suo sapore neutro, accompagna bene pesce, carne e/o verdure di stagione. Il nostro cous cous non è precotto e deve, pertanto, essere "incocciato":

- porre il cous cous in un contenitore e aggiungere qualche cucchiaino di olio evo e un poco di acqua;
- lavorare la semola fra le dita, con movimenti circolari, eliminando eventuali grumi;
- mettete a riposare il cous cous per almeno due ore (meglio anche tutta la notte);
- cuocere il cous cous in apposita couscoussiera o al vapore per circa 2 ore e mezza, mescolando ogni 30 minuti.

INGREDIENTI:

Semola di **frumento** duro.

Contiene: **glutine**.

Può contenere tracce di: **soia, sesamo, senape**.



da macinazione
a cilindri

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g:

ENERGIA	1506 kJ / 360 kcal
GRASSI	0,5 g
DI CUI SATURI	2 g
CARBOIDRATI	75 g
DI CUI ZUCCHERI	2 g
FIBRE	3,5 g
PROTEINE	12 g
SALE	0,3 g

SHELF LIFE



18 mesi
in confezione
integra
(plastica)



6 mesi
in confezione
integra
(carta)

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

Conservare in un luogo fresco, asciutto e areato, lontano da calore e luce diretta