



## Vivien Paille bulgur hvete 5 kg

Bulgur er laget av 100% forkokt durumhvete. Passer godt til gryteretter, kjøtt eller fisk. Prøv den også i en Tabouleh salat.

Vivien Paille er et varemerke i Soufflet gruppen, ett fransk privateid selskap som holder til i Valenciennes. Deres historie strekker seg tilbake på tidlig 1900 tallet. I dag er de Frankrikes ledende selskap innenfor sitt spesialfelt; behandling og produksjon av bygg-, mais- og hveteprodukter, samt ris og tørkede grønnsaker. Bulgur er en av verdens eldste preparerte matvarer og i Midtøsten har den sin historie helt tilbake til år 1000 .f.Kr. Bulgur lages av durumhvete som forkokes, tørkes og knuses. I forhold til couscous bevares en større del av kornet i bulgur, noe som gjør at de ernæringsmessige verdiene er noe høyere.

<b>Produktnummer</b>	130114
<b>EPD-nummer</b>	2605996
<b>Antall i kartong</b>	1



\* 2 6 0 5 9 9 6 \*

Bulgur har veldig mange bruksområder. Den kan brukes på samme måte som ris eller couscous. Den kan også erstatte kjøtt i vegetariske retter, prøv den i en tabouleh salat, i supper og bakerverer, som stuffing eller i gryteretter. Tilberedning: bruk ca. 50- 70 g bulgur per person, kok opp i lettsaltet vann, skru ned platen og la det småkoke med lokk i ca. 8 minutter.

Konsistensen er fast, og fargen på bulgur grynet er gyllengul. Smaken kan virke noe nøtteaktig.