

Raisins secs

250g

Nom scientifique de l'espèce : *Vitis Vinifera L.*

Description et origine :

Ces raisins sultanines sont issus du cépage Sultanine de raisins blancs.

La particularité de ces raisins est de ne pas avoir de pépin.

Ces raisins de grande qualité sont récoltés en automne, lavés, séchés puis calibrés et triés.

Les raisins sont ensuite légèrement huilés avec de l'huile de tournesol biologique.

Intérêt diététique et nutritionnel :

Le raisin sec est particulièrement intéressant par sa teneur en antioxydants.

Il est également source de fer, potassium et phosphore.

Utilisation :

Les raisins secs sont utilisés dans de nombreux pains et pâtisseries (kougelhopf, escargots ou pains aux raisins). Vous pouvez les ajouter dans vos recettes de salades (avec des carottes râpées, notamment), avec des condiments ou dans les chutneys. Ils seront appréciés dans les compotes de fruits.

Dans les mets salés, les raisins agrémenteront le couscous ou les plats à base de boulgour ou encore les farces de volaille.

Préparation :

Vous pourrez choisir de faire préalablement tremper les raisins pendant une demi-heure dans de l'eau ou dans le jus de votre choix, ou de les incorporer directement à votre recette.

Idée recette : Riz Pulao

Autres produits à base de raisins secs : Celnat vous propose aussi de nombreux mueslis contenant des raisins secs (Muesli 5 céréales, Muesli étudiant, Muesli montagnard, Muesli gourmand, Muesli à la châtaigne, Muesli sans gluten...) mais aussi une délicieuse recette précuisinée Boulgour de Kamut® à l'orientale.

Origine matière première : Turquie

Informations allergènes : Traces possibles de céréales contenant du gluten, soja, noisettes, amandes, noix de cajou, sésame, céleri.

Certification : logo AB + logo européen

Organisme certificateur : ECOCERT

Valeurs nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	296 kcal/ 1397 kJ
Protéines	2,6 g
Glucides	78,5 g
Lipides	0,5 g
Fibres	6,8 g