

## Que peut on faire avec des céréales?

### Les pâtes, le riz :

ⓕ PÂTES ALIMENTAIRES DE SEMOULE COMPLÈTE DE BLÉ DUR - Ingrédients : semoule complète de blé dur, eau. Peut contenir des traces de soja. Modalité de cuisson pour 100g de pâtes : 1 litre d'eau + 7g de sel. Faire bouillir l'eau et ajouter le sel. Verser les pâtes et remuer de temps en temps. Temps de cuisson 8 min. ÉGOUTTER les pâtes. Conserver dans un endroit frais et sec. Produit dans le pays indiqué par la lettre entre parenthèses à côté de la date : (E) ITALIE - (GG) GRECE. \*Marque N°1 des ventes en Italie.

Le riz est une céréale qui constitue l'aliment de base de nombreuses populations, notamment en Afrique et en Asie.

Le riz se cultive le plus souvent dans des rizières inondées d'eau.

### La rizière :



### Les céréales :



**NOTRE RECETTE**  
**INGRÉDIENTS :** Farines de céréales(**Blé**{26%}, **Avoine** complète{17%}, Riz{11%}), Fourrage **Chocolat Noisettes** (Sucre, Huiles végétales [Colza, Palme], **Chocolat** {4%}[Sucre, Pâte de cacao], Maltodextrine, **Noisettes**{2%}, Cacao maigre en poudre, Petit-lait en poudre, **Lait** écrémé en poudre, Emulsifiant[Lécithine de tournesol], Arôme naturel), Sucre, Sel, Colorant (Caroténoïdes, Rocou), Antioxydant(Palmitate d'ascorbyle, Alpha-tocophérol).  
**Vitamines et Minéraux :** Vitamines (Niacine, B6, B2, B1, Acide folique, B12) et Fer.

Le pain est fabriqué dans des boulangeries, avec de la farine, de l'eau, de la levure et parfois des céréales comme le seigle. Le pain est cuit dans des fours spéciaux.