

## Vivien Paille couscous 5 kg



Couscous er enkel å tilberede og kan nytes på mange forskjellige måter. Et godt alternativ til ris og pasta

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. Couscous er fremstilt av forkokt og tørket semule fra durumhvete. Semule er den hardeste delen av hvetekjernen og kommer fra det italienske ordet semolina som vil si at kjernen i hvetekornet males til store partikler og ikke til mel. Couscous har sin opprinnelse fra Nord Afrika, der det er en fast ingrediens i kostholdet, spesielt i Marokko, Tunisia og Algerie.

Couscous er enkel å tilberede og kan nytes på mange forskjellige måter, blant annet sammen med kjøtt og fiskeretter. Bruk 75-100 g couscous per person og bland det med en lik mengde vann, tilsett litt salt og kok opp. Trekk kasserollen vekk fra platen, å la det trekke til alt vannet er absorbert. Bruk gjerne litt krydder, smeltet smør eller olje som trekker raskt inn og tilsetter en ny karakter til retten. Couscous passer for vegetarianere og har blitt ett populært alternativ til ris og pasta.

Konsistensen er luftig og grynet har en blek gul farge, smaken er mild med et lett preg av nøtter.