





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires QS
- Descriptif produit :** +/- 60 portions de 200 g*
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure, issu de la filière Alpina

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]
- N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne

Pépinette réhydratable à froid 5kg ALPINA SAVOIE

Article : 7973

contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	2 système métrique (+/- 5%)	Largeur de l'unité de consommation	12 système métrique (Min 8 - Marx 12)
Humidité	12.5 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de le refermer proprement. Plonger les pépinettes dans un grand volume de liquide bouillant un peu salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide). Egoutter et rincer après les 6 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées) ou en garniture chaude. Les pépinettes se préparent également à la manière d'un risotto que l'on agrément de champignons forestiers. Leur tenue exceptionnelle permet également de les passer au wok ou de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Les pépinettes peuvent être utilisées en pâtes à potages. Rendement : Rendement de 2,43 en poids. Soit 75 g de pépinettes crues pour 200 g cuites. Environ 60 portions par sac de 5 kg.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,526	360	2	0.3	72	2	3	12	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.02	1	Sachet			13252970002360
Sachet	5	5.02	1	Sachet			3252970002363
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	600	0	120	Sachet	120	1200x800x1160	23252970002367
Pièce	5	0	1	Sachet			