

Tagliatelle plates Ultra-Résistantes en colis 5 kg PANZANI PLUS

Article : 12560



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'œuf. +/- 76 portions de 200 g*
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure, blanc d'ŒUFS (1%). Contient du gluten.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Tagliatelle plates Ultra-Résistantes en colis 5 kg PANZANI PLUS

Article : 12560

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	195 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	130 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	290 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de refermer proprement. Plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant un peu salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide) le temps indiqué par le fabricant (11 minutes). Egoutter, assaisonner et personnaliser. Puis rafraîchir, couvrir et réserver en chambre froide. Replonger les pâtes environ 1 minute dans l'eau bouillante avant de servir en garniture chaude ou les placer dans un four de remise en température. Les tagliatelles se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également 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. Rendement : Rendement de 3,1 en poids. Soit 85 g de tagliatelles crues pour plus de 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							
1,573	371	1.8	0.3	74	2.8	3.4	13	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.22

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	5.275	1	Sachet		290x195x130	3038358110611
Sachet	5	5.275	1	Sachet			3038350244208
Couche	80	0	16	Sachet	16		
Palette	640	700.533	128	Sachet	128	1200x800x1190	3038357119516