



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes de semoule de BLÉ dur de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Colis de 4 paquets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Paquet / Terrine de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pâtes alimentaires de semoule de BLÉ dur de qualité supérieure - peut contenir du SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur de qualité supérieure	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** 058CH1081
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc
- 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 contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 %	Acidité totale	4 %
Cendres	0.9 %		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

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

**Mise en œuvre :** Ouvrir le paquet 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. Egoutter, assaisonner et personnaliser. Puis passer 3 à 4 minutes en cellule de refroidissement, avant de couvrir et réserver en chambre froide au moins 1 heure. Replonger les pâtes environ 1 minute dans l'eau bouillante avant de servir en garniture chaude. Les fusilli se présentent le plus souvent nature. 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 2,3 en poids. Soit 85 g de conchiglie rigate crus pour plus de 200 g cuits. Environ 35 portions par sac de 3 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							
1,490	351	1.5	0.3	69	3.4	2.9	14	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.33

**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	12	13	4	Paquet / Terrine		362x327x383	8001250700346
Couche	72	0	24	Paquet / Terrine	6		
Paquet	3	3.073	1	Paquet / Terrine			8001250180346
Palette	144	156.492	48	Paquet / Terrine	12	1200x800x910	
Pièce	3	0	1	Paquet / Terrine			