Spaghetti en sac 5 kg BARILLA

Article : 15374

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITE SUPERIEURE

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure. Colis de 3 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Semoule de BLÉ dur, eau.

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

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 960

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 : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Spaghetti en sac 5 kg BARILLA

Article : 15374

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (12.5)		

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de pouvoir le 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). Egoutter et rincer après 8 minutes 30 à 9 minutes 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les spaghetti 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 2,7 en poids. Soit 75 g de spaghetti crues pour plus de 200 g cuites. Environ 65 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							
1,521	359	2	0.5	71	3.5	3	13	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.50

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Spaghetti en sac 5 kg BARILLA

Article : 15374

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	15	15.64	3	Sachet		399x289x181	8076809047982
Sachet	5	5.031	1	Sachet			8076800035056
Couche	120	0	24	Sachet	8		
Palette	720	776	144	Sachet	48	1200x800x1236	08076809013536
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur