

Tagliatelle aux œufs Emiliane Chef en sachet 1 kg BARILLA

Article : 17732



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** PÂTES ALIMENTAIRES AUX OEUFS
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs 20%. Colis de 6 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur, OEUFS (23,9%).
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

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

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 510
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, 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 :** 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	10.5 % (10.5)		

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 à 9 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les tagliatelles aux œufs se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permet 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 2,4 en poids. Soit 85 g de tagliatelles crues pour plus de 200 g cuites.

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							
1,553	367	4	1.2	66	3	3.5	15	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.75

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	6	6.006	6	Sachet		593x393x212	08076809045575
Sachet	1	1.001	1	Sachet			8076809544597
Couche	24	0	24	Sachet	4		
Palette	120	165	120	Sachet	20	1200x800x1210	08076809036597
Pièce	1	0	1	Sachet			