



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : pâtes alimentaires aux œufs frais

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure, oeufs 13,9%

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure, OEUFS frais (14%). Contient du gluten. Peut contenir du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur	France
oeuf	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 92]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Moutarde, Soja

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	505 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	325 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 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 9 min 30 à 10 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les penne rigate aux œufs se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les passer en 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. Rendement : Rendement de 2,3 en poids. Soit 85 g de penne rigate crus pour plus de 200 g cuits. Environ 57 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							
1,542	364	3.3	0.9	68	3	3.3	14	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.24

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
Sachet	5	5.045	1	Sachet		325x80x505	3038350943804
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	300	333.75	60	Sachet	60	1200x800x1000	3038357143856
Colis	5	5.045	1	Sachet		505x80x325	3038358136680
Pièce	5	0	1	Sachet			