

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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 +/- 69 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 et des oeufs. Peut contenir du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	305 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	320 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

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) de 8 à 10 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Egoutter et rincer pour refroidir. Réserver en bac gastro avec couvercle au frais (dans le cadre de fonctionnement en liaison froide). L'assaisonnement et la personnalisation est à faire idéalement avant le stockage au frais. Cela permettant aux pâtes de se parfumer en profondeur. Servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les coquillettes s'adaptent particulièrement bien en entrées froides. 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 2,30 à 2,90 en poids selon le degré de cuisson. Soit 75 g de coquillettes crues pour environ 200 g cuites. Environ 70 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	5.03	1	Sachet		320x305x85	3038358136550
Sachet	5	5.03	1	Sachet			3038350243003
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	540	543.24	108	Sachet	108	1200x800x970	3038357143726
Pièce	5	0	1	Sachet			