



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes de blé dur aux œufs. Surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuites. Fabriquées en Italie. Semoule de blé dur, œufs.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** semoule de BLE dur 72%, OEUFS 14,4%, eau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Semoule de BLÉ dur	Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT.320.L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Lait, Moutarde, Soja
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** 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 :** 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes

Atouts

Atout : Pâtes fraîches avec 4 œufs par kilo, ayant l'appellation Pâte aux œufs de qualité supérieure Cuites en nids pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps
Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - durée de conservation après décongélation 24h

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, avec ou sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. Ce produit est compatible à la liaison différée à J+1. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. Ce produit est compatible à la liaison différée à J+1. | Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
894	211	2	0.6	40	1.1	2.2	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.65

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

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	1	1.015	1	Sachet			8001353988757
Couche	36	0	36	Sachet	9		
Colis	4	4.5	4	Sachet		391x250x249	8001353800332
Palette	252	306	252	Sachet	63	1200x800x1893	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			