



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce à base de jambon cru. Cuite en eau. Surgelée.

**Descriptif produit :** Surgelé. Cuits. Fabriqués en Italie. Pâtes fraîches aux œufs, farce 35% au jambon cru italien.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur italien 43,2%, jambon cru 25,4% [porc (Origine: UE), sel, conservateur: nitrate de potassium], eau, ŒUFS frais 8,6%, pommes de terre déshydratés, chapelure (farine de BLE tendre, levure de bière, sel).

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Semoule de blé dur	Italie
JAMBON CRU	UE

\*\* 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) :** 630

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja

- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19022030 - Pâtes alimentaires, farcies de viande ou d'autres substances, même cuites ou autrement préparées, contenant en poids > 20% de saucisses, saucissons et simil., de viandes et d'abats de toutes espèces, y.c. les graisses de toute nature ou origine

## Atouts

- Atout :** Visuel de pâtes farcies différenciant et attractif pour varier vos présentations et surprendre vos convives  
Fabriqué en Italie, ce sont des pâtes fraîches aux œufs (9,3%) cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - durée de conservation après décongelation 24h
- Mise en œuvre :** Sans décongelation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse liquide| Sans décongelation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur à 99°C.

## 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							
1,037	247	9.9	3.7	27	2.5	1.9	11	1.2

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 1.11
- Type de matières grasses :** Aucune
- Catégorie GEMRCN :** 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

## 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			8001353988078
Couche	45	0	45	Sachet	9		
Colis	5	5.3	5	Sachet		390x260x190	8001353800417
Palette	405	452	405	Sachet	81	1200x800x1860	