

Lasagne 1/2 gastronorme en colis 3 kg PANZANI PLUS

Article : 25653



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** pâtes alimentaires de qualité supérieure
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure. 60 à 90 portions
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Contien du GLUTEN. Peut contenir des traces d'œuf, du soja, de la moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur de qualité supérieure	Union Europ.

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Moutarde, Oeuf, 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 :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Lasagne 1/2 gastronomique en colis 3 kg PANZANI PLUS

Article : 25653

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	210 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	100 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	260 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 carton avec précaution, afin de le refermer proprement. Mise en œuvre classique : déposer successivement dans un plat, une couche de béchamel, la lasagne, une couche de sauce bolognaise. Empiler plusieurs couches et terminer avec de la béchamel. Parsemer de fromage râpé ou de parmesan. Cuire 20 min à four chaud (220°C). Rendement : Avec 2 feuilles (25 x 18 cm) de pâte par niveau dans un plat de cuisson GN 1/1, on obtient près de 6 plats à 3 couches de pâtes. 1 ration = entre 250 et 300 g de produit fini.

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							
1,548	365	2	0.4	72	3.7	3.6	13	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.50

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
Couche	111	0	37	Colis	37		
Palette	333	377.984	111	Colis	111	1200x800x930	3038357108220
Colis	3	3.177	1	Colis		260x210x100	03038358098179
Pièce	3	0	1	Colis			
Pièce unitaire	3	0	1	Colis			3038353022704