



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Spécialités céréalières
- Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure. +/- 75 portions de 200 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** semoule de BLE dur de qualité supérieure.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 73]
- N° d'agrément :** FR 73 065 131 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 :** 19021910 - Pâtes alimentaires, non cuites ni farcies ni autrement préparées, ne

contenant ni oeufs ni farine ou semoule de froment [blé] tendre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (inférieure ou égal)		

## 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 cœur de blé 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 4 à 5 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées) ou en garniture chaude. Les pâtes cœur de blé se préparent également à la manière d'un risotto que l'on agrémente de champignons forestiers. 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 de crustacés, après une première cuisson à grande eau. Rendement : Rendement de 2,42 en poids. Soit 80 g de cœurs de blé crues pour 200 g cuites. Environ 75 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							
1,526	360	2	0.3	72	2	3	12	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.00

**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	5.02	1	Sachet		370x356x75	13252970001851
Sachet	5	5.02	1	Sachet			3252970001854
Couche	40	0	8	Sachet	8		
Palette	640	667	128	Sachet	128	1200x800x1530	23252972001856
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Pièce	5	0	1	Sachet			