



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce au figues et fromage de chèvre.Cuite en eau. Surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuites. 22 g env. Fabriqué en Italie. Pâtes fraîches aux œufs frais (140 g d'œufs/kg de semoule), farce 45% : ricotta, fromage de chèvre, figues.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** semoule de BLÉ dur italien 36%, fromage ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), ŒUFS frais 7,2%, eau, fromage de chèvre 6% (LAIT de chèvre, sel, anti-agglomérant: farine de riz , présure), figues caramélisées 4,5% (figues, sirop de glucose et de fructose, saccharose, régulateur de l'acidité: E330, conservateur: E220), crème de figues 3,8% (sirop de glucose et de fructose, figues sèches 20%, saccharose, eau, amidon modifié, pectine, glycérol, régulateur de l'acidité: E330, conservateur: E202), sel
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol
- Simple congélation :** Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fromage de chèvre et figues	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) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19022091 - Pâtes alimentaires farcies de viande ou d'autres substances, cuites (à l'excl. des produits 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, ou contenant en

## Atouts

**Atout :** Farce généreuse à la nuance équilibrée entre le sucré et le salé  
Pâte de gros format (30 g après remise en température) offrant un beau volume assiette  
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, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène avec sauce ou bouillon, operculer. Stockage en chambre froide 0 + 3°C à J+1. Régénération à 125°C. | 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							
895	213	8	5.7	26	5.7	1.8	8.8	0.79

**Vitamines :** Calcium (mg) : 178.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.10

**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	1.05	1	Sachet			8001353989402
Couche	36	0	36	Sachet	12		
Colis	3	3.3	3	Sachet		327x227x162	8001353806679
Palette	360	418	360	Sachet	120	1200x800x1770	