



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires de qualité supérieure
- Descriptif produit :** +/- 65 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) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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

# Perle réhydratable à froid 5kg ALPINA SAVOIE

Article : 32152

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

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

## 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 pouvoir le refermer proprement. Plonger les perles 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 5 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées) ou en garniture chaude. Les perles se préparent également à la manière d'un risotto que l'on agrémente de champignons forestiers. Leur tenue exceptionnelle permet 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 des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Les perles peuvent être utilisées en pâtes à potages. Rendement : Rendement de 2,5 en poids. Soit 75 g de perles crues pour 200 g cuites. Environ 60 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		460x350x60	13252970002476
Sachet	5	5.02	1	Sachet			3252970002479
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	600	629	120	Sachet	120	1200x800x1070	23252970002473
Pièce	5	0	1	Sachet			