

Fusilli en sac 5 kg BARILLA

Article : 40235



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : PÂTES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Descriptif produit : Colis de 3 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Semoule de BLÉ dur, eau.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 960

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Moutarde, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Fusilli en sac 5 kg BARILLA

Article : 40235

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12.5 % (12.5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de refermer proprement. Plonger les pâtes 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 de 8 à 11 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les fusilli se présentent le plus souvent nature. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également 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. Rendement : Rendement de 2,3 en poids. Soit 85 g de conchiglie rigate crus pour plus de 200 g cuits. Environ 35 portions par sac de 3 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							
1,521	359	2	0.5	71	3.5	3	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
Sachet	5	5.034	1	Sachet			8076800035988
Couche	90	0	18	Sachet	6		
Palette	270	0	54	Sachet	18	1200x800x1083	8076809013253
Colis	15	16.14	3	Sachet		599x264x311	8076809011433
Pièce	5	0	1	Sachet			