



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires

**Descriptif produit :** Semoule de blé dur de qualité supérieure. Colis de 9 sachets

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 9.000 Sachet de 1.000 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

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**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 % (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, jusqu'à la DDM

**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 9 min de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les Orecchiettes se présentent le plus souvent en sauce. 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 75 g de Orecchiette crus pour plus de 200 g cuits. Environ 13 à 15 portions par sac de 1 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	70.2	3.5	3	13.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.75

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	9	9.6	9	Sachet		595x195x230	8076809043090
Sachet	1	1.01	1	Sachet			8076809527996
Couche	72	0	72	Sachet	8		
Palette	288	332	288	Sachet	32	1200x800x1070	8076809014243
Pièce	1	0	1	Sachet			