



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 : +/- 58 portions de 200 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Peut contenir des traces d'œufs, du soja, de la moutarde. Contient du GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 13, 92]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Moutarde, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans additif

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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	560 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	340 système métrique		

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 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) le temps indiqué par le fabricant (11 minutes). Egoutter, assaisonner et personnaliser. Puis Rafraîchir, couvrir et réserver en chambre froide. Replonger les pâtes environ 1 minute dans l'eau bouillante avant de servir en garniture chaude ou les placer dans un four de remise en température. Les Coude rayé 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 2,3 en poids. Soit 85 g de Coudes rayés crus pour plus de 200 g cuits. 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							
1,531	361	2	0.3	72	3.7	3.6	12	0

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	5.047	1	Sachet		560x340x70	03038358136574
Sachet	5	5.047	1	Sachet			3038350063502
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	270	303.588	54	Sachet	54	1200x800x1010	03038357143740
Pièce	5	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			