



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 :** +/- 60 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. Contient du gluten. Peut contenir du soja, de la moutarde. Si le n° de lot contient la lettre N : peut contenir de l'oeuf

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, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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

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	320 système métrique	Humidité	12 %

## 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). Egoutter et rincer après 7 min de cuisson environ, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les nouilles fines s'adaptent particulièrement bien en entrée froide. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent 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. Rendement : Rendement de 2,5 en poids. Soit 80 g de farfalle crues pour plus de 200 g cuites. Environ 62 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		560x320x100	3038358136765
Sachet	5	5.047	1	Sachet			3038350063205
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	300	333.87	60	Sachet	60	1200x800x1020	03038357143900
Pièce	5	0	1	Sachet			