

## Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** pâtes alimentaires de qualité supérieure aromatisées à la tomate et aux épinards
- Descriptif produit :** Pâtes natures 40%, pâtes aromatisées à la tomate 30% et pâtes aux épinards 30%. Semoule de blé dur de qualité supérieure. +/- 25 portions de 200 g
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 2.000 kg
- Liste des ingrédients :** ingrédients : Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure, tomate (0.9%), épinard (0.5%)  
Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 92]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	300 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	275 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**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 6 min 30 à 7 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les torti se présentent le plus souvent natures. 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 2,55 en poids. Soit 87 g de torti crues pour plus de 200 g cuites. Environ 25 portions par sac de 2 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							
1,503	355	1.5	0.2	71	4.8	2.5	13	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 8.67

**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	2	2.03	1	Sachet		300x275x80	3038358136789
Sachet	2	2.03	1	Sachet			3038350043603
Couche	24	0	12	Sachet	12		
Palette	240	274.29	120	Sachet	120	1200x800x950	3038357143924