



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 aux œufs

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure, OEUFS (14%). Contient du gluten. Peut contenir du soja, de la moutarde

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, Oeuf

Traces d'allergènes : Moutarde, 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 : 19021100 - Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	305 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	320 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). Egoutter et rincer après environ 10 minutes de cuisson. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les coquillettes aux oeufs se présentent souvent nature. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permet également de les accommoder en gratins ou en wok, 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 2,6 en poids. Soit 75 g de coquillettes crues pour plus de 200 g cuites. Environ 65 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							
1,542	364	3.3	0.9	68	3	3.3	14	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.24

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	5.03	1	Sachet		320x305x85	3038358136666
Sachet	5	5.03	1	Sachet		85x320x305	3038350943002
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	540	543.24	108	Sachet	108	1200x800x970	03038357143832
Pièce	5	0	1	Sachet			