





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 frais
- 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 œufs

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). Egoutter et rincer après 8 à 9 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les torti aux oeufs se présentent le plus souvent naturels. 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 2,4 en poids. Soit 85 g de torsades 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							
1,542	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	5.047	1	Sachet		560x340x100	03038358136642
Sachet	5	5.047	1	Sachet		70x340x560	3038350943606
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	270	303.588	54	Sachet	54	1200x800x1100	3038357143818
Pièce	5	0	1	Sachet			