Tagliatelle en boîte 5 kg PANZANI

Article : 45008

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :** 🇫🇷

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. Peut contenir des traces d'œufs, du soja, de la moutarde. Contient du gluten.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,095
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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tagliatelle en boîte 5 kg PANZANI

Article : 45008

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	298 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	295 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	392 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 de 8 min à 9 min de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les tagliatelles 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 2,4 en poids. Soit 85 g de tagliatelles crues pour plus de 200 g cuites. 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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tagliatelle en boîte 5 kg PANZANI

Article : 45008

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	5.474	1	Sachet		392x298x295	3038358085568
Sachet	5	5.474	1	Sachet			3038353024807
Couche	40	0	8	Sachet	8		
Palette	120	131.376	24	Sachet	24	1200x800x1035	03038357096176
Pièce	5	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur