

Linguine Maestro en sac 3 kg PANZANI PLUS

Article : 49610



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 :	Pâtes de fabrication italienne avec une surface rugueuse pour une meilleure adhésion de la sauce. +/- 41 portions de 200 g
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 1.000 Sachet de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Peut contenir des traces d'oeuf, de soja, de moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur de qualité supérieure	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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	285 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	264 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 à 11 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en garniture chaude. Les linguine 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 2,3 en poids. Soit 85 g de linguine crus pour plus de 200 g cuits. Environ 35 portions par sac de 3 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	0.01

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	3	3.023	1	Sachet		285x264x80	3038358119621
Sachet	3	3.023	1	Sachet		80x264x285	3038351738607
Couche	48	0	16	Sachet	16		
Palette	672	709.404	224	Sachet	224	1200x800x1000	03038357127764
Pièce	3	0	1	Sachet			