



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires de semoule de BLÉ dur de qualité supérieure

Descriptif produit : Semoule de blé dur

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Paquet de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Pâtes alimentaires de semoule de BLÉ dur de qualité supérieure - peut contenir du SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de BLÉ dur de qualité supérieure	Italie

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc

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
Hauteur de l'unité de consommation	340 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	97 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	355 système métrique	Acidité totale	4 %
Cendres	1 %	Humidité	0 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de le 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 min 30 à 9 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les farfalles s'adaptent particulièrement bien en entrée froide. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les passer en wok ou 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 2,5 en poids. Soit 80 g de farfalle crues pour plus de 200 g cuites. Environ 37 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							
1,490	351	1.5	0.3	69	3.4	2.9	14	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.33

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	12	13.106	4	Paquet		362x347x403	8001250004284
Couche	24	0	8	Paquet	2		
Paquet	3	3.073	1	Paquet			08001250180933
Palette	144	157.3	48	Paquet	12	1200x800x950	
Pièce	3	0	1	Paquet			