

Macaroni Ultra-résistantes en sac 5 kg PANZANI PLUS

Article : 96803



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et de blanc d'œufs

Descriptif produit : Semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'œuf. +/- 60 portions de 200 g*

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Semoule de BLE dur de qualité supérieure, blanc d'ŒUFS (1%). Contient du gluten et des oeufs. 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 | 60 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 510 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 350 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 6 min 30 à 7 min 30 de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les macaroni s'adaptent particulièrement bien en entrées froides. 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 2,4 en poids. Soit 80 g de farfalle 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 | | | | | | | |
| 1,573 | 371 | 1.8 | 0.3 | 74 | 2.8 | 3.4 | 13 | 0 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.22

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Sachet | 5 | 5.045 | 1 | Sachet | | | 3038359002441 |
| Couche | 30 | 0 | 6 | Sachet | 6 | | |
| Palette | 360 | 388.54 | 72 | Sachet | 72 | 1200x800x980 | 03038357204069 |
| Colis | 5 | 5.045 | 1 | Sachet | | 510x350x60 | 3038358204068 |
| Pièce | 5 | 0 | 1 | Sachet | | | |