



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 de qualité supérieure
- Descriptif produit :** 88-104 portions (de 125g de produit cuit)
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : 100% semoule de BLE dur de qualité supérieure. Contient du gluten. Peut contenir du soja, de la moutarde. Si le N° de lot contient la lettre N : peut contenir de l'oeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Blé dur	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 13, 92]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- 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	505 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	325 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 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 farfalle 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. Entre 88-104 portions (de 125g de produit cuit) par sac de 5kg.

## 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	0.35	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
Sachet	5	5.045	1	Sachet			3038359002427
Couche	30	0	6	Sachet	6		
Palette	300	328	60	Sachet	60	1200x800x950	03038357204045
Colis	5	5.045	1	Sachet		505x325x80	03038358204044
Pièce	5	0	1	Sachet			