



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte aux œufs et blé dur avec farce au goût truffe noir d'été.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Origine Italie. Semoule de blé dur, œufs frais, truffe, arôme truffe. Carton de 3 sachets, soit 3 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 1.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur italien 36%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), mozzarella (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), eau, mascarpone (crème de LAIT, LAIT pasteurisé, régulateur d'acidité : acide citrique), ŒUFS frais 7,2%, sel, truffe italienne 0,4% (Tuber aestivum vitt.), arôme truffe 0,05%.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Truffe noire	Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** IT.320.L CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19022091 - Pâtes alimentaires farcies de viande ou d'autres substances, cuites (à l'excl. des produits contenant en poids > 20% de saucisses, saucissons et simil., de viandes et d'abats de toutes espèces, y.c. les graisses de toute nature ou origine, ou contenant en

Atouts

Atout : Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative
Une pâte ferme et un cœur fondant à la mise en œuvre ultra rapide qui vous révélera toutes les saveurs de la truffe dans un parfait équilibre.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - durée de conservation après décongélation 24h

Mise en œuvre : Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse. | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C.

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							
821	196	7.4	5.2	22	2.8	3.5	9.1	0.6

Vitamines : Calcium (mg) : 169.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.23

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
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Couche	36	0	36	Sachet	12		
Palette	360	418.4	360	Sachet	120	1200x800x1770	
Colis	3	3.3	3	Sachet		327x227x162	8001353807645
Sachet	1	1	1	Sachet			8001353989617