



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Spécialité céréalière à base de farine de riz et de maïs

Descriptif produit : Colis de 8 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Liste des ingrédients : Farine de riz brun complet 37.5%, farine de maïs jaune 35%, farine de maïs blanc 15%, farine de riz blanc 12%, émulsifiant (E471). Sans Gluten

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de riz brun complet 37.5	Union Europ.
farine de maïs jaune	Union Europ.
farine de maïs blanc	Union Europ.

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19042099 - Préparations alimentaires obtenues à partir de flocons de céréales non grillés ou de mélanges de flocons de céréales grillés et non grillés ou de céréales soufflées (à l'excl. des préparations à base de maïs ou de riz ainsi que des préparations du type 'M

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	295 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	210 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 16 min à 18 min de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les penne rigate se présentent le plus souvent en sauce. 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 2,3 à 2,9 en poids. Soit 75 g de penne rigate crus pour plus de 200 g cuits. Environ 13 portions par sac de 1kg .

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							
1,510	356	2.3	0.8	76	0.5	2.2	6.8	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.96

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	8	8.589	8	Sachet		400x290x245	3038358208226
Sachet	1	1.012	1	Sachet			3038359004667
Couche	64	0	64	Sachet	8		
Palette	256	300.135	256	Sachet	32	1200x800x1130	3038357208289
Pièce	1	0	1	Sachet			