

# Farfalle Ultra-Résistante en sac 2,5 kg PANZANI PLUS

Article : 180423



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## 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. +/- 55 portions de 200 g\*. Colis de 2 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients :Semoule de BLE dur de qualité supérieure, blanc d'ŒUFS en poudre (11.7%). Contient du gluten et de l'oeuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines
semoule de blé dur	Union Europ.
blanc d'oeuf	Union Europ.

- Pays de transformation :** Italie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- 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	294 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	178 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	394 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

**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) le temps indiqué par le fabricant (9,5 minutes). Egoutter, assaisonner et personnaliser. Ou Rafrâichir, couvrir et réserver en chambre froide. Replonger les pâtes environ 1 minute dans l'eau bouillante avant de servir en garniture chaude ou les placer dans un four de remise en température. Les farfalles se présentent le plus souvent nature. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également 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 : Boite carton contenant 2 sachets de 2.5kg de pâtes. Rendement de 2,5 en poids. Soit 80 g de farfalle crues pour plus de 200 g cuites. Environ 30 portions par sac de 2,5 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							
1,556	367	1.8	0.3	74	3	3.4	12	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.67

**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	5	5.815	2	Sachet		394x294x178	3038358211417
Sachet	2.5	2.717	1	Sachet			3038359006692
Couche	40	0	16	Sachet	8		
Palette	200	257.9	80	Sachet	40	1200x800x1040	3038357211807
Pièce	2.5	0	1	Sachet			