



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes bio de semoule de blé dur aux œufs avec une farce à base de ricotta et épinards. Cuite en eau. Surgelée.

Descriptif produit : Surgelé. Cuits. Fabriqués en Italie. Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pâte fraîche aux œufs frais. Farce : ricotta, épinard. Carton de 6 sachets, soit 6 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Semoule de BLÉ dur italien* 43%, fromage ricotta* 20% (lactosérum de LAIT*, LAIT*, sel, régulateur d'acidité: acide lactique), ŒUFS* frais 8,6%, eau, épinards* 8%, chapelure* (farine de BLE tendre*, levure, sel), fromage à pâte dure râpé* (LAIT *, sel, présure microbienne, ferments lactiques, antiagglomérant: semoule de riz), sel, arôme naturel de noix de muscade, arôme naturel de poivre.
*Ingrédients bio

Œufs : codification du mode d'élevage : 0 - Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
semoule de blé dur	Italie
ricotta	Italie
épinard	Allemagne

** 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) :	630
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
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 fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative
Produit issu de l'agriculture biologique et rentrant dans les quotas de la loi Egalim

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. Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène avec sauce ou bouillon, operculer. Stockage en chambre froide 0 + 3°C à J+1. Régénération à 125°C. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
851	203	6.6	4.1	25	2.2	3.1	9.6	0.5

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.45

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
Couche	54	0	54	Sachet	9		
Palette	486	533	486	Sachet	81	1200x800x1770	
Colis	6	6.3	6	Sachet		380x250x180	8001353808802
Sachet	1	1.02	1	Sachet			8001353992242
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			8001353992242