

# Gnocchetti sardi en sac de 5 kg BARILLA

Article : 215593



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtes alimentaires  
**Descriptif produit :** Colis de 3 sacs  
**Conservation :** Ambiant  
**Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 5.000 kg  
**Liste des ingrédients :** semoule de BLÉ dur, eau

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Italie  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 960  
**Allergènes majeurs :** Gluten  
**Traces d'allergènes :** Oeuf  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, 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 :** 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
Humidité	87.5 % (87.5)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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 9 min de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les Gnocchetti se présentent le plus souvent en sauce. 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.

## 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							
1,521	359	2	0.5	71.2	3.5	3	12.5	0.01

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 6.25

**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	5.036	1	Sachet			8076800035605
Colis	15	15.84	3	Sachet		499x299x261	8076809033183
Couche	90	0	18	Sachet	6		
Palette	360	405	72	Sachet	24	1200x800x1194	8076809013390
Pièce	5	0	1	Sachet			