



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

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

Descriptif produit : Surgelé. Cuits. Fabriqués en Italie. Pâte fraîche aux oeufs frais. Farce : ricotta, épinard. Carton de 3 sachets, soit 6 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 2.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : semoule de BLÉ dur italien 47%, ricotta 20,7% (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ tendre, levure de bière, sel), ŒUFS frais 9,4%, eau, épinard 3,4%, fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, ferments lactiques, présure microbienne), sel, arômes naturelles (noix de muscade, poivre, ail)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Semoule de blé dur	Italie
ricotta	Italie
épinards	Allemagne, 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) : 630

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes :	Crustacés, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 fraîches aux œufs frais cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative

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. Régénération à 125°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							
901	214	5.7	3.5	32	1.5	3.8	7.4	0.79

Vitamines :	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	1.30
Type de matières grasses :	Aucune
Catégorie GEMRCN :	12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

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
Palette	486	533	243	Sachet	81	1200x800x1860	
Couche	54	489.65	27	Sachet	9		
Sachet	2	2.02	1	Sachet			8001353994260
Colis	6	6.3	3	Sachet		390x260x190	8001353811901