



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Pâtes faites à la main. Produit en Italie. Pâte (35%) farce (65%) : Ricotta, Grana Padano DOP, chapelure, oeufs, sel. 6 jours DLC - 2 kg
Conservation :	Frais, +4/6
Conditionnement :	Colis de 1.000 Boite de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Sfoglia (35%): semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA (20% sulla pasta; 7% sul totale), acqua, sale. Ripieno (65%): Ricotta (70% sul ripieno; 45,5% sul totale) (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: E330), pangrattato (farina di semola)
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	10
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1902.2000 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Pâtes alimentaires, même cuites ou farcies (de viande ou d'autres substances) ou bien autrement préparées, telles que spaghetti, macaroni, nouilles, lasagnes, gnocchi, ravioli, cannelloni; couscous, même préparé - pâtes alimentaires farcies (même cuites ou autrement préparées)

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Cuisson 5-6 minutes.

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							
1,087	259	9.7	5.7	28	0.9		13	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.34

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
Boîte	2	2.3	1	Boîte			08005299002331
Couche	12	0	6	Boîte	6		
Colis	2	0	1	Boîte			
Palette	240	0	120	Boîte	120		