



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Descriptif produit :** Préparation alimentaire à base de pâte aux oeufs. Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût ni huile de palme. Produit frais, précuit, à cuisiner en 3-4 minutes directement dans la poêle.

**Conservation :** Frais, +5 °C.

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Barquette de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Pâtes aux oeufs cuites 47% (semoule de blé dur, oeuf entier pasteurisé et salé [d'élevage au sol, Suisse, zone franche]) 18%, bolets secs et surgelés 18%, oignons, chapelure (farine de blé, sel de cuisine, levure), ail, huile de tournesol, sel de cuisine

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

**Pays de transformation :** Suisse

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 30

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, 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%

## Conseils d'utilisation

**Mise en œuvre :** En plat principal avec une sauce à la crème par exemple. Pour 250 g de pâtes. versez 1dl d'eau et 1 dl crème dans une poêle antiadhésive. assaisonnez. ajoutez les Tortellini et réduire à feu vif environ 2-4 minutes. une fois le liquide presque évaporé.  
vo

## 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							
850	200	4	2.5	30	7		8	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

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
Barquette	1	1.1	1	Barquette			
Couche	40	0	40	Barquette	40		
Colis	1	0	1	Barquette			
Palette	200	0	200	Barquette	200		