



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâtes de blé dur. Cuite en eau légèrement salée. Surgelée.

**Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Fabriqué en Italie. Semoule de blé dur.

**Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF

**Etat de préparation :** Cuit

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** : Semola di GRANO duro italiano, acqua, sale.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Semoule de BLE dur italien, eau    | 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) :** 730

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** Article sans TVA

**Code nomenclature douanière :** 19023090 - Pâtes alimentaires, cuites ou autrement préparées (à l'excl. des pâtes alimentaires farcies ou séchées)

## Atouts

**Atout :** Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une meilleure qualité gustative

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**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. | Décongélation à 0+3°C en chambre froide, le produit s'utilise directement dans des préparations froides ou chaudes. | 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 780  | 184  | 0.8                     | 0.1                             | 38              | 1.1                | 1.7           | 5                | 0.2                      |

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

**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  | 1              | 1.02            | 1        | Sachet                 |                       |                          | 8001353994147 |
| Colis   | 4              | 4.3             | 4        | Sachet                 |                       | 380x250x180              | 8001353811758 |
| Couche  | 36             | 0               | 36       | Sachet                 | 9                     |                          |               |
| Palette | 324            | 371             | 324      | Sachet                 | 81                    | 1200x800x1770            |               |