

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

|   |   |
|---|---|
| <b>Descriptif produit :</b>                     | Colis de 3 sachets.   |
| <b>Conservation :</b>                           | Ambiant   |
| <b>Conditionnement :</b>                        | Colis de 3.000 Sachet de 2.000 kg   |
| <b>Liste des ingrédients :</b>                  | Pâtes(77,9%) : semoule de blé dur de qualité supérieure issu de la filière Alpina, lentilles corail (13%), flocons de tomates ( 7%), oignons séchés, ail séché, thym.   |
| <b>Pays de transformation :</b>                 | France  |
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 540   |
| <b>Allergènes majeurs :</b>                     | Gluten  |
| <b>Traces d'allergènes :</b>                    | Fruit à coque, Oeuf, Soja   |
| <b>Régimes particuliers :</b>                   | Végétalien, Végétarien  |
| <b>Autres caractéristiques :</b>                | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  |
| <b>Taux de TVA :</b>                            | TVA réduite - 2,5%  |
| <b>Code nomenclature douanière :</b>            | 1902.1990 - 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 non cuites ni farcies ni autrement préparées - Hors contenant des oeufs - Hors obtenues exclusivement à partir de blé dur |

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,627                                      | 384  | 2                          | 0.3                                | 74                 | 5                     | 5                | 15                  | 0                           |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.50

Type de matières grasses : Aucune

## Données logistiques

| Unité   | Poids net<br>(kg) | Poids brut<br>(kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité<br>de Base | Nb de<br>colis par<br>unité | Dimensions<br>en mm (PxlxH) | EAN/GTIN       |
|---------|-------------------|--------------------|----------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|
| Sachet  | 2                 | 2.015              | 1        | Sachet                    |                             |                             | 3252970010030  |
| Colis   | 6                 | 6.235              | 3        | Sachet                    |                             |                             | 13252970010037 |
| Couche  | 72                | 0                  | 36       | Sachet                    | 12                          |                             |                |
| Palette | 360               | 399.112            | 180      | Sachet                    | 60                          |                             |                |