

Conchiglie Rigate Grand Chef en sac 3 kg LUSTUCRU

Article : 53549

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâtes alimentaires de qualité supérieure

Descriptif produit : +/- 30 portions de 200 g. Colis de 4 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Sachet de 3.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SEMOULE DE BLE DUR	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 60]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Pâtes alimentaires non cuites ni farcies ni autrement préparées, contenant des oeufs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Cendres	1.1 %	Humidité	12.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de refermer proprement. Plonger les pâtes dans un grand volume de liquide bouillant un peu salé (1 volume de pâtes pour au moins 10 volumes de liquide). Egoutter et rincer après de 8 à 11 minutes de cuisson, selon l'appoint de cuisson attendu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide ou en garniture chaude. Les conchiglie rigate se présentent le plus souvent en sauce. Leur forme et leur tenue exceptionnelle permettent également de les passer en wok ou de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou surtout des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Rendement : Rendement de 2,3 en poids. Soit 85 g de conchiglie rigate crus pour plus de 200 g cuits.

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							
1,505	355	1.9	0.3	70	4.5	3	13	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

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
Colis	12	12.9	4	Sachet		400x295x75	3660861902584
Sachet	3	3.23	1	Sachet			3660861902577
Couche	96	0	32	Sachet	8		
Palette	192	0	64	Sachet	16	1200x800x1100	3660861902591
Pièce	3	0	1	Sachet			