



Une parfaite tenue à la cuisson et incollabilité des pâtes obtenues grâce à l'optimisation du procédé de fabrication et de séchage

Un excellent rendement à la cuisson

Un conditionnement 250 g adapté à la restauration traditionnelle

Mise en oeuvre :

Temps de cuisson : 6 minutes

Composition :

Semoule de blé dur de qualité supérieure

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	346
Valeur énergétique en kJ	1470
Protéines en g	12
Glucides en g	75
Lipides en g	1.5
Sodium en g	0.01

Conditionnement

Poids net UC en g	250
Dimensions UC en cm (lpxh)	10.8 x 7.8 x 22
Nombre UC par carton	24
Poids brut carton en kg	7.285
Dimensions carton en cm (lpxh)	43.6 x 33.6 x 33.5
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.04

Nb de cartons / couche	7
Nb de couches / palette	2
Nb de cartons / palette	336
Nb UC / palette	336
Gencod	800 120 001976 4

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

La société Agnesi garantie que les variétés de blés utilisés n'ont pas été modifiés génétiquement, donc nos pâtes sont garanties sans OGM