



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 500 g adapté à la restauration traditionnelle

Mise en oeuvre :

Temps de cuisson : 30 minutes

Composition :

Semoule de blé dur de qualité supérieure - Oeufs 19,4 %

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	358
Valeur énergétique en kJ	1520
Protéines en g	12
Glucides en g	75
Lipides en g	1.5
Sodium en g	0.01

Conditionnement

Poids net UC en g	500
Dimensions UC en cm (lpxh)	36.8 x 19.3 x 20.8
Nombre UC par carton	12
Poids brut carton en kg	6.760
Dimensions carton en cm (lpxh)	36.8 x 19.3 x 20.3
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 0.966

Nb de cartons / couche	12
Nb de couches / palette	4
Nb de cartons / palette	1008
Nb UC / palette	1008
Gencod	800 120 002830 8

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