



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 : 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 | 75.2 |
| Lipides en g | 1.7 |
| Sodium en g | 0.01 |

Conditionnement

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Poids net UC en g | 500 |
| Dimensions UC en cm (lpxh) | 27.5 x 18.5 x 9 |
| Nombre UC par carton | 10 |
| Poids brut carton en kg | 6.200 |
| Dimensions carton en cm (lpxh) | 59.8 x 19.8 x 46.8 |
| Dimensions palette en m | 1.20 x 0.80 x 1.086 |

| | |
|-------------------------|------------------|
| Nb de cartons / couche | 8 |
| Nb de couches / palette | 2 |
| Nb de cartons / palette | 160 |
| Nb UC / palette | 160 |
| Gencod | 800 120 003341 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