



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

Une variété spéciale restauration

Un conditionnement 5 kg adapté à la cuisson de grandes quantités

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	71
Lipides en g	1.6
Sodium en g	0.01

Conditionnement

Poids net UC en g	5000
Dimensions UC en cm (lxpxh)	
Nombre UC par carton	3
Poids brut carton en kg	15.710
Dimensions carton en cm (lxpxh)	39.8 x 35.3 x 28.3
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 88.8

Nb de cartons / couche	6
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	54
Nb UC / palette	54
Gencod	800 120 003124 7

Conservation :

A conserver dans un endroit sec et frais

Qualité :

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