

Lasagne "grande"



INGRÉDIENTS

Semoule de blé dur de qualité supérieure

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100G)

Protéines : 13 g
Glucides : 72 g
Lipides : 2 g
Valeurs énergétiques : 1 519 kJ soit 358 kcal

COEFFICIENT DE DÉVELOPPEMENT

Rendement après cuisson : 220 % (environ)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (% sur tel quel) : ≤ 12.5
Matières minérales (% sur sec) : ≤ 1.10
Protéines (N x 5.7) (% sur sec) : ≥ 12
Acidité (% acide sulfurique sur sec) : ≤ 0.05
Blé tendre (sur semoule de blé) : $\leq 3 \%$

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

DÉSIGNATION				PALETTISATION			
	Code produit	Poids en gr	Nb articles/ carton	Cartons/ couche	Nbre de couches	Cartons/ palette	Poids en kg/ palette
Lasagne "grande"	LP26	1000	5	9/1kg	6/1kg	54/1kg	270
Torti Epinards/Tomate	AD36	2000	1	10/2kg	11/2kg	110/2kg	220

DLUO

Date de conditionnement + 3 ans (pour tous les produits)

Torti Epinard/Tomate



INGRÉDIENTS

Pâtes de Qualité Supérieure (33%),
semoule de blé dur de Qualité Supérieure,
Pâtes aromatisées à la tomate (33 %) :
semoule de blé dur de qualité supérieure,
concentré de tomates (6.6%)
Pâtes aromatisées aux épinards (33 %) :
semoule de blé dur de qualité supérieure,
poudre d'épinards (1.6 %).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100G)

Protéines : 13 g
Glucides : 71.3 g
Lipides : 1.9 g
Valeurs énergétiques : 1 503 kJ soit 354 kcal

COEFFICIENT DE DÉVELOPPEMENT

Rendement après cuisson : 220 % (environ)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (% sur tel quel) : ≤ 12.5
Matières minérales (% sur sec) : ≤ 1.35
Protéines (N x 5.7) (% sur sec) : ≥ 12
Acidité (% acide sulfurique sur sec) : ≤ 0.06
Blé tendre (sur semoule de blé) : $\leq 3 \%$

