



8 formats :

Coquillettes, Farfalle, Penne Rigate, Spaghetti, Fusilli, Mezze Penne, Mini Serpentine : sac de 5 kg
Tagliatelle plate : carton de 5 kg

NOUVEAU



L'adjonction de blanc d'œuf permet aux pâtes de conserver leur forme d'origine et de résister à tous les traitements.

- + Tenue à la double cuisson**
peut cuire deux fois son temps de cuisson normale.
- + Excellente résistance à l'écrasement**
en cuisson grosse quantité (>20kg).
- + Garantie de rendu**
après 2h de maintien en température : ne collent pas, restent fermes.
- + Texture préservée**
en maintien en température, pendant toute la durée du service.

Testées en conditions extrêmes
pour valider leur résistance à tous types de traitements.



TECHNIQUE

+ LISTE DES INGRÉDIENTS

- **Coquillettes, Fusilli, Farfalle, Penne Rigate, Spaghetti, Mini Serpentine, Mezza Penne :** semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'œufs en poudre (1%).
- **Tagliatelle plate :** semoule de blé dur de qualité supérieure, blanc d'œufs liquide (12%).

+ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

Coquillettes, Fusilli, Farfalle, Penne Rigate, Spaghetti, Mini Serpentine, Mezza Penne :

- Valeur énergétique : 1 536 kJ
soit 362 kcal
- Protéines : 13 g
- Glucides : 73 g
- Lipides : 2 g

Tagliatelle plate :

- Valeur énergétique : 1 536 kJ
soit 362 kcal
- Protéines : 13,5 g
- Glucides : 72,5 g
- Lipides : 2 g

+ DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 3 ans
- Conservation à température ambiante et au sec

+ TEMPS DE CUISSON & RENDEMENT

Format pâtes	À CRU		FLUX TENDU				DIFFÉRÉ					
	Long. (mm)	haut. (mm)	Tps de cuisson recommandé			Rendement à disp. du pt blc**	Tps de précuisson	Tps de remise en T* (four vap.)***			Rendement à disp. du pt blc**	Densité moy. à disp. du pt blanc (g/l)
			ferme	al dente	Disp. pt blc*			ferme	al dente	Disp. pt blc**		
NOUVEAU Coquillettes	9,5	3,3	6 ^{mn}	6 ^{mn} 30	7 ^{mn}	2,76	NA	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	NA	NA
Fusilli	30	8,50	6 ^{mn}	6 ^{mn} 30	7 ^{mn}	2,30	3 ^{mn} 30	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,30	645
Farfalle	33	24,50	9 ^{mn}	9 ^{mn} 30	10 ^{mn}	2,50	5 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,50	545
Penne	42	8	10 ^{mn}	10 ^{mn} 30	11 ^{mn}	2,25	5 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,25	540
Spag.	243	1,55	10 ^{mn}	10 ^{mn} 30	11 ^{mn}	3,15	5 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	3,15	705
Mini Serp.	26	9,40	5 ^{mn} 30	6 ^{mn}	6 ^{mn} 30	2,52	3 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,52	620
Mez. Pen.	25	8	9 ^{mn} 30	10 ^{mn}	10 ^{mn} 30	2,18	5 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,18	597
Tag. plate	247	4,55	16 ^{mn}	16 ^{mn}	-	3,05	8 ^{mn}	7 ^{mn}	7 ^{mn}	-	3,05	871

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

*** en service différé, dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), passez de 1 à 2 mn

L'indice de viscoélasticité est mesuré avec le viscoélastographe Chopin selon un protocole Crecepal issu des travaux de l'INRA de Montpellier sur la mesure instrumentale de texture des pâtes : mesure réalisée sur le Spaghetti = 22,5 soit 2,2 fois plus qu'un Spaghetti QS.

+ DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
NOUVEAU Coquillettes- AX 30	5000	1	12	8	96	480
Fusilli - AX 29	5000	1	6	8	48	240
Farfalle - AX 98	5000	1	6	8	48	240
Penne Rig. - AX 38	5000	1	6	10	60	300
Spaghetti - AX 50	5000	1	12	12	144	720
Mini Serp. - AX 09	5000	1	6	8	48	240
Mez. Pen. - AX 58	5000	1	8	9	72	360
Tag. Plate - AX 42	5000	1	16	8	128	640

