

# LES PÂTES AUX LÉGUMES



## LISTE DES INGRÉDIENTS

### Torti aux épinards et à la tomate :

40% pâtes de qualité supérieure : semoule de blé dur de qualité supérieure

30% pâtes aromatisées à la tomate : semoule de blé dur de qualité supérieure, 7,9% concentré de tomates

30% pâtes aromatisées aux épinards : semoule de blé dur de qualité supérieure, 1,6% poudre d'épinards

Si le numéro de lot contient la lettre N, peut contenir de l'œuf

**Tagliatelle aux épinards :** semoule de blé dur de qualité supérieure, 2% poudre d'épinard

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de pâtes sèches)

### Torti aux épinards et à la tomate :

- Valeur énergétique : 347 kcal soit 1472 kJ
- Protéines : 13,6 g
- Glucides : 69 g
- Lipides : 1,6 g
- Fibres : 3,5 g
- Sodium : 0,02 g

### Tagliatelle aux épinards :

- Valeur énergétique : 354 kcal soit 1502 kJ
- Protéines : 12 g
- Glucides : 72 g
- Lipides : 2 g

## TEMPS DE CUISSON ET RENDEMENT

Format pâtes	À CRU		FLUX TENDU				DIFFÉRÉ					
	Long. (mm)	haut. (mm)	Tps de cuisson recommandés			Rend. à disp. du pt blc**	Tps de pré-cuisson	Tps de remise en T° (four vap.)***			Rend. 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**		
Torti épinards tomate	32	6,50	6 <sup>mn</sup> 30	7 <sup>mn</sup>	7 <sup>mn</sup> 30	2,55	3 <sup>mn</sup> 30	1 <sup>mn</sup>	2 <sup>mn</sup>	2 <sup>mn</sup> 30	2,55	625
Tagliatelle épinards	405	7	7 <sup>mn</sup>	7 <sup>mn</sup> 30	8 <sup>mn</sup>	2,45	4 <sup>mn</sup>	1 <sup>mn</sup>	2 <sup>mn</sup>	2 <sup>mn</sup> 30	2,45	620

\* 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

Nos techniciens et cuisiniers se tiennent à votre entière disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

# LES PÂTES AUX LÉGUMES

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Humidité** (% sur tel quel)  $\leq 12,5$
- **Matières minérales** (% sur sec)  $\leq 1,35$
- **Protéines** (N x 5,7) (% sur sec)  $\geq 12$
- **Acidité** (% acide sulfurique sur sec)  $\leq 0,06$  %
- **Blé tendre** (sur semoule de blé)  $\leq 3$  %

## DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Torti épinards tomate	AD 36	2000	1	12	10	120	240
Tagliatelle épinards	LP 18	500	12	6	4	24	144

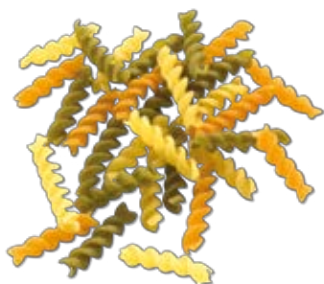
## DLUO

3 ans

Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

## FORMATS

Torti aux épinards  
et à la tomate



Tagliatelle  
aux épinards

