

LES PÂTES AUX ŒUFS



LISTE DES INGRÉDIENTS

Coquillette, Macaroni, Torti, Penne Rigate, Spaghetti et Tagliatelle :
86,1% semoule de blé dur de qualité supérieure, 13,9% œuf frais

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de pâtes sèches)

- Valeur énergétique : 369 kcal soit 1560 kJ
- Protéines : 15 g
- Glucides : 68 g
- Lipides : 3,3 g
- Fibres : 3,4 g
- Sodium : 0,02 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 précuisson	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**		
Pâtes courtes												
Coquillette	9,50	3,30	8 ^{mn}	8 ^{mn} 30	9 ^{mn}	2,65	5 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,65	710
Macaroni	34	4,30	7 ^{mn}	7 ^{mn} 30	8 ^{mn}	2,55	4 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,55	565
Torti	32	6,50	6 ^{mn}	6 ^{mn} 30	7 ^{mn}	2,60	3 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,60	635
Penne Rigate	41,40	8,25	10 ^{mn}	10 ^{mn} 30	11 ^{mn}	2,25	6 ^{mn} 30	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,25	535
Pâtes longues												
Spaghetti	235	1,53	7 ^{mn} 30	8 ^{mn}	8 ^{mn} 30	2,60	4 ^{mn} 30	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,60	610
Tagliatelle	nids	9	6 ^{mn}	6 ^{mn} 30	7 ^{mn}	2,85	3 ^{mn}	1 ^{mn}	2 ^{mn}	2 ^{mn} 30	2,85	575

* 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 ŒUFS

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Humidité** (% sur tel quel) $\leq 12,5$
- **Matières minérales** (% sur sec) $\leq 1,3$
- **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	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
Coquillette	DP 30	5000	1	12	8	96	480
Macaroni	DP 31	5000	1	8	9	72	360
Torti	DP 36	5000	1	6	8	48	240
Penne Rigate	DF 38	5000	1	6	10	60	300
Spaghetti	DP 50	5000	1	12	12	144	720
Tagliatelle vrac	LP 49	5000	1	8	3	24	120

DLUO

3 ans

Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

FORMATS

Coquillette



Macaroni



Torti



Penne Rigate



Tagliatelle



Spaghetti

