



Restauration  
Collective

Restauration  
Traditionnelle

Restauration  
rapide / à emporter

Restauration  
Gastronomique

Restauration  
à thème

- 100% semoule de blé dur de qualité supérieure
- Un goût franc et discret de céréales
- Une régularité des formes et une bonne tenue en cuisson
- Permet une expérience différente



#### Pâtes fabriquées en France dans nos usines :

Les blés que nous utilisons sont majoritairement français (\*) et transformés dans nos semouleries, basées à proximité des zones de culture du blé ; nos usines de pâtes sont en France, proches des semouleries.

(\*) sauf conditions climatiques exceptionnelles



Mini Farfalle



Mini Penne

#### Portions

- De 87 à 112 portions de 120 g\* de produit cuit (par unité de 5 Kg)
- Rendement : Mini Farfalle = 2,20 - 2,60, Mini Penne = 2,10 - 2,70

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

\* portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

#### Ingrédients

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure (QS).

#### Liste des allergènes présents

Contient du **GLUTEN**. Peut contenir des traces d'œufs.

- Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'œuf.
- Si le numéro de lot contient la lettre M : garanti sans œuf.



La démarche Qualité Or : un travail exigeant de sélection des meilleurs ingrédients (variétés de blés durs, tomates mûries en plein champ, ...) et/ou de maîtrise des process de fabrication pour garantir la meilleure qualité produits aux restaurateurs et à leurs convives

#### Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Énergie	365 kcal soit 1548 Kj
Matières grasses	2,0 g dont acides gras saturés 0,35 g
Glucides	72 g dont sucres 3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0,013 g



#### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5
Matière minérale (% sur sec)	≤ 1,1
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	> ou = 12
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3%



### DLUO

3 ans - Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

### DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg /palette
Mini Farfalle - 3038359002427	803317	5000	1	6	10	60	328
Mini Penne - 3038359002434	803451	5000	1	6	12	72	394

### TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Format pâtes	A cru		Flux tendu		Différé				Nb de portions
	Long (mm)	Haut (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp. du pt blc**	Tps de pré cuisson	Tps de remise en T° (four vap.)***	Rendement à disp. du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)	
						Disparition du point blanc*			
Mini Farfalle	22,5	16,4	10mn	2,20 - 2,60	5mn	2mn à 3mn	2,20 - 2,60	670	55-65
Mini Penne	24	8	11mn	2,10 - 2,70	6mn	2mn à 3mn	2,10 - 2,70	600	53-68

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

\*\* Rendement = poids après cuisson / poids avant

\*\*\* En service différé : temps de remise en température au four vapeur ; dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), rajouter 1mn au barème défini.

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.



[www.panzanifoodservice.com](http://www.panzanifoodservice.com)

Prenons goût au meilleur

