



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

- 100% semoule de blé dur de qualité supérieure aux oeufs frais
- Une régularité des formes et une texture ferme en cuisson
- Très bonne texture et goût d'œuf



**Pâtes fabriquées en France dans nos usines à l'exception des Tagliatelle :**

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, sauf Tagliatelle



Penne Rigate

Coquillettes

Macaroni



Tagliatelle



Torti



Spaghetti



#### Portions

- De 60 à 75 portions de 200 g\* de produit cuit (par unité de 5 Kg)
- Rendement = 2,10 à 3,30

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

##### Sauf Tagliatelle

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure (QS), **ŒUFS** frais (13,9% soit 140g/kg de semoule), contient du **GLUTEN**

##### Tagliatelle

- Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure (QS), **ŒUFS** frais (19,4%), contient du **GLUTEN**

#### Liste des allergènes présents

Contient du **GLUTEN** et de l'**ŒUF**.



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

#### Caractéristiques physico-chimiques

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

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

|                     | Pâtes courtes et Spaghetti           | Tagliatelle                          |
|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Énergie             | 369 kcal soit 1560 Kj                | 379 kcal soit 1603 Kj                |
| Matières grasses    | 3,3 g dont acides gras saturés 0,9 g | 4,0 g dont acides gras saturés 0,9 g |
| Glucides            | 68 g dont sucres 3,2 g               | 70 g dont sucres 3 g                 |
| Fibres alimentaires | 3,9 g                                | 3,4 g                                |
| Protéines           | 15 g                                 | 14 g                                 |
| Sel                 | 0,05 g                               | 0,07 g                               |



### 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 |
| Coquillette - 3038350943002      | 802408        | 5000        | 1                   | 12               | 9          | 108              | 574                       |
| Macaroni - 3038350943101         | 802410        | 5000        | 1                   | 6                | 12         | 72               | 394                       |
| Torti - 3038350943606            | 802411        | 5000        | 1                   | 6                | 9          | 54               | 304                       |
| Penne Rigate - 3038350943804     | 802412        | 5000        | 1                   | 6                | 10         | 60               | 334                       |
| Spaghetti - 3038350945006        | 800051        | 5000        | 1                   | 12               | 12         | 144              | 755                       |
| Tagliatelle vrac - 3038353024906 | 800588        | 5000        | 1                   | 8                | 3          | 24               | 157                       |

### 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  |                               |                    | Disparition du point blanc*        |                               |  |                |
| Pâtes courtes    |           |           |                             |                               |                    |                                    |                               |  |                |
| Coquillette      | 9,5       | 3,3       | 7mn                         | 2,70 - 3,30                   | 4mn                | 2mn à 3mn                          | 2,70 - 3,30                   | 750                                    | 55-70          |
| Macaroni         | 34        | 4,3       | 7mn                         | 2,10 - 2,70                   | 4mn                | 2mn à 3mn                          | 2,10 - 2,70                   | 600                                    | 58-73          |
| Torti            | 32        | 6,5       | 7mn                         | 2,30 - 2,90                   | 4mn                | 2mn à 3mn                          | 2,30 - 2,90                   | 660                                    | 58-73          |
| Penne Rigate     | 42        | 8         | 11mn                        | 2,20 - 2,80                   | 6mn                | 2mn à 3mn                          | 2,20 - 2,80                   | 560                                    | 55-70          |
| Pâtes longues    |           |           |                             |                               |                    |                                    |                               |  |                |
| Spaghetti        | 243       | 1,55      | 9mn                         | 2,60 - 3,20                   | 5mn                | 2mn à 3mn                          | 2,60 - 3,20                   | 650                                    | 60-75          |
| Tagliatelle vrac | nids      | 7         | 10mn                        | 2,20 - 2,80                   | 5mn                | 2mn à 3mn                          | 2,20 - 2,80                   | 630                                    | 70-80          |

\* 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.