



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



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



Alphabets



Coquillettes



Coudes rayés



Farfalle



Macaroni



Spaghetti



Nouilles fines



Penne rigate



Tortiglioni



Vermicelles



Tagliatelle

Portions

- De 60 à 90 portions de 200 g* de produit cuit (par unité de 5 Kg)
- Rendement : 2,10 à 3,90 selon dessins de pâtes

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
Alphabet - 3038350060204	802402	5000	1	12	9	108	574
Vermicelle coupé fin - 3038350061409	802394	5000	1	12	9	108	574
Coquillettes - 3038350063007	802397	5000	1	12	9	108	574
Macaroni - 3038350063106	802403	5000	1	6	12	72	394
Nouille fine - 3038350063205	802404	5000	1	6	10	60	334
Coude rayé - 3038350063502	802405	5000	1	6	9	54	304
Torti - 3038350063601	802395	5000	1	6	9	54	304
Penne Rigate - 3038350063809	802398	5000	1	6	10	60	334
Farfalle - 3038350759801	802407	5000	1	6	9	54	304
Spaghetti - 3038350065001	800002	5000	1	12	12	144	755
Tagliatelle vrac - 3038353024807	800587	5000	1	8	3	24	157
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			Disparition du point blanc*			
Pâtes à potage									
Alphabet	4,45	5,6	6mn	2,90 - 3,30	3mn	2mn à 3mn	2,90 - 3,30	840	73-83
Vermicelle coupé fin	10	0,83	3mn	3,30 - 3,90	1mn	2mn à 3mn	3,30 - 3,90	700	83-98
Pâtes courtes									
Coquillettes	9,5	3,3	7mn	2,70 - 3,30	4mn	2mn à 3mn	2,70 - 3,30	750	68-83
Macaroni	34	4,3	7mn	2,10 - 2,70	4mn	2mn à 3mn	2,10 - 2,70	600	53-68
Nouille fine	46	4,1	6mn	2,50 - 3,10	3mn	2mn à 3mn	2,50 - 3,10	700	63-78
Coude Rayé	23	10,2	9mn	2,30 - 2,90	5mn	2mn à 3mn	2,30 - 2,90	505	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
Farfalle	33	24,6	10mn	2,20 - 2,80	5mn	2mn à 3mn	2,20 - 2,80	620	55-70
Pâtes longues									
Spaghetti	243	1,55	9mn	2,60 - 3,20	5mn	2mn à 3mn	2,60 - 3,20	650	65-80
Tagliatelle vrac	nids	7	10mn	2,20 - 2,80	5mn	2mn à 3mn	2,20 - 2,80	630	55-70
Pâtes minis									
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	2,20 - 2,60	6mn	2mn à 3mn	2,20 - 2,60	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.