



LES SAUCES ITALIENNES MAESTRO

- Des solutions prêtes à l'emploi, généreuses, pour un aspect très qualitatif
- Recettes comparables à du «fait maison»
- Fabriquées en Italie, chez des fabricants sélectionnés pour leur savoir-faire

LA SAUCE BOLOGNAISE MAESTRO :

Se sert traditionnellement avec des Tagliatelle, des Lasagne voire même de la Polenta. Nul besoin d'ajouter du fromage, la sauce se suffit à elle-même !

- Très riche en viande
- Pur Boeuf
- 100% origine France



Ingrédients : Pulpe de tomates et concentré de tomates 33%, viande de bœuf 30%, eau, légumes (oignons 7%, carottes 3,5%), vin blanc, sel, amidon transformé, persil, sucre, arômes, ail, thym.*

** 100% viande bovine d'origine*

LA SAUCE ARRABIATA MAESTRO :

Prête à l'emploi, idéale avec des Penne Rigate, n'hésitez pas à parsemer de Pecorino râpé au moment de servir

Ingrédients : Légumes (pulpe de tomates et concentré de tomates 71%, poivrons rouges 5%, oignons 4%), eau, huile d'olive 2%, amidon transformé, sel, ail, basilic, sucre, épices 0,13%.



LE PESTO VERDE MAESTRO :

Prête à l'emploi, n'hésitez pas à varier ses utilisations : en accompagnement de pâtes et gnocchi, mais également sur des pizza, en muffins, sur des bruschettas ou des sandwiches, en salade,

Ingrédients : Huile de tournesol 42 %, basilic 29%, fromages italiens 12,7% (grana padano (LAIT ET OEUF), pecorino romano (LAIT), farine de noix de cajou (FRUITS À COQUE), sel, babeurre en poudre (LAIT), pignons (FRUITS À COQUE) 0.8%, fibres de blé, acidifiant : acide lactique, antioxydant: acide ascorbique, ail.

Usine de fabrication située en Italie



MAESTRO



LES SAUCES ITALIENNES MAESTRO

ALLERGÈNES : Lait, oeuf, fruits à coques

DLUO : 2 ans – Conservation à température ambiante et au sec.

Caractéristiques physico-chimiques

	Bolognaise	Arrabiata	Pesto Verde
Brix	11,5±1,0	11,5±1,0	15 mn
pH	2,8	2,8	2,5

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Bolognaise	Arrabiata	Pesto Verde
Valeur énergétique	87 kcal soit 364 kJ	62 kcal soit 261 kJ	478 kcal soit 1972 kJ
Lipides	3,3 g, dont acides gras saturés 1,6 g	2 g, dont acides gras saturés 0,3 g	46 g, dont acides gras saturés 6,8 g
Glucides	5,5 g, dont sucres 4,5 g	8,4 g, dont sucres 5,9 g	6,6 g, dont sucres 2,1 g
Fibres	1,6 g	1,9 g	3,4 g
Protéines	8,0 g	1,7 g	7,7 g
Sel	1,3 g	1,3 g	3,0 g

Données techniques et logistiques

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en g	Nb articles / carton	Car-tons / couche	Nb couche	Cartons / palette	Poids brut en kg / palette
Sauce Bolognaise brique 2kg - 3038352882705	800570	2000	6	16	4	64	824
Sauce Arrabiata brique 2kg - 3038352882606	800569	2000	6	16	4	64	824
Pesto Verde Doypack 1kg - 3038352870207	800530	1000	6	12	4	48	338

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

À retrouver dans la gamme MAESTRO :



Linguine Moule Bronze



Gnocchi à poêler



5 variétés de riz :
Basmati, riz Rond IGP Camargue,
sélection 3 riz, Arborio

www.panzanifoodservice.com

Gamme professionnelle

