



PÂTES D'EXCEPTION MAESTRO

LINGUINE :

- Utilisation de semoule de blé dur de qualité supérieure à l'aspect fariné
- Ensaucement optimal grâce à leur surface rugueuse issue d'un traitement en moule bronze



Portions : + ou - 40 portions de 75 g sec = 200 g* de produit cuit (par unité de 3 kg)

Ingrédients : 100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure

Liste des allergènes : contient du gluten. Peut contenir des traces d'œufs et de soja.

Rendement : 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.



Panzani SAS au capital de 3 585 181 € - RCS Lyon 961 503 422
Visuels non contractuels - Suggestions de présentation - Document mis à jour en mars 2019

Gamme professionnelle





PÂTES D'EXCEPTION MAESTRO

DDM : 3 ans – Conservation à température ambiante et au sec.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Linguine (pour 100 g de produit)
Énergie	361 kcal soit 1531 kJ
Matières grasses	2 g dont acides gras saturés 0,35 g
Glucides	72 g dont sucres 3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	12 g
Sel	0,01 g

Caractéristiques physico-chimiques

	Linguine
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5 NF V 03-707
Matière minérale (% sur sec)	≤ 1,10 NF ISO 2171
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 NF V 03-050
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 NF V 03-712

Données techniques et logistiques

Désignation	Palettisation						
	Code produit	Poids en g	Nb articles / carton	Cartons / Couche	Nb couches	Cartons / palette	Poids brut en kg / palette
Linguine 3038351738607	800516	3000	1	16	14	224	709

Temps de cuisson à adapter selon process et matériel

Format pâtes	A cru		Flux tendu		Différé					
	Temps de cuisson recommandé			Rendement à disp, du pt blc**	Tps de précuisson	Temps de cuisson recommandé			Rendement à disp, du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)
	ferme	al dente	Disparition du point blanc			ferme	al dente	Disparition du point blanc		
Linguine	9mn	9mn30	10mn	2,90 - 3,30	5mn	1mn	2mn	2m30	2,70	730

* 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 œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

