



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

- Une alternative aux pâtes traditionnelles pour les allergiques ou les intolérants au gluten
- Une recette à base de riz et maïs
- Produits garantis par la licence AFDIAG



## PÂTES\* SANS GLUTEN



Spaghetti



Penne Rigate

- 4 céréales complémentaires, savamment dosées (riz brun complet, maïs jaune, maïs blanc et riz blanc)
- Texture moelleuse, non cassante et une belle couleur après cuisson
- Goût franc et savoureux de céréales.

Se préparent comme n'importe quelles autres pâtes\* et s'intègrent facilement à votre carte.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	1510 kJ / 356 kcal
Graisses	2,3 g
dont acides gras saturés	0,79 g
Glucides	76 g
dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	2,2 g
Protéines	6,8 g
Sel	0,03 g



### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 13

### Portions

- +/- 13 portions de 200 g\* de produit cuit (par pack de 1 Kg)
- Rendements : Penne = 2,1 à 2,5 ; Spaghetti = 2,3 à 2,8

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.

### Mise en œuvre

- Plongez les pâtes\* dans l'eau bouillante salée (10L pour 1 kg de pâtes\*)
- Laissez cuire le temps désiré et selon le mode de mise en œuvre adapté
- En liaison froide, refroidir puis égoutter
- En liaison chaude égoutter et maintenir au bain-marie

### Ingrédients

#### Spécialité céréalière :

- Farine de riz brun 37,5%, farine de maïs jaune 35%, farine de maïs blanc 15%, farine de riz blanc 12%, émulsifiant (E471).

\*Ce féculent est une spécialité céréalière au regard de la loi car l'appellation officielle pâte doit contenir du blé dur et de l'eau



### Liste des allergènes présents

Sans lactose, sans gluten, sans allergènes, sans huile de palme, sans sel ajouté



### DLUO :

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

**Temps de cuisson et rendement :** à adapter selon process et matériel

Format	À cru		Flux tendu		Différé				Nombre de portions
	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Temps de cuisson recommandé (disparition du point blanc)	Rendement à disp du point blanc	Temps de précuisson	Temps de cuisson recommandé (disparition du point blanc)	Rendement à disp du point blanc	Densité moyenne à disp du point blanc	
Penne Rigate	TBC	TBC	13 min	2,1 à 2,5	7 min	2 à 3 min	2,1 à 2,5	TBC	12
Spaghetti	TBC	TBC	11 min	2,3 à 2,8	6 min	2 à 3 min	2,3 à 2,8	TBC	13

### 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
Penne - 3038359004667	803953	1000	8	8	4	32	300
Spaghetti - 3038359004636	803952	1000	6	28	3	84	544

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

