



Restauration Collective

Restauration Traditionnelle

Restauration rapide / à emporter

Restauration Gastronomique

Restauration à thème

- Excellente résistance à l'écrasement
- Texture impeccable même après 2h de maintien en température
- Tenue parfaite à la cuisson



Pâtes fabriquées en France dans nos usines (à l'exception des Tagliatelle et Farfalle) :

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

- Très haute valeur culinaire
- Amélioration de l'aspect de surface et réduction du phénomène de collant
- Rigidification du réseau protéique d'origine des blés
- Meilleure conservation des formes d'origine même en cuisson grosses quantités (>20 kg)



Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

- Pâtes UR

| | |
|-------------------------|--------|
| Énergie (kj) | 1573 |
| Énergie (kcal) | 371 |
| Matières grasses | 1,8 g |
| dont acide gras saturés | 0,3 g |
| Glucides | 74 g |
| dont sucres | 2,8 g |
| Fibres (alimentaires) | 3,4 g |
| Protéines | 13 g |
| Sel | 0,10 g |



Coquillettes



Penne rigate



Mezze Penne



Farfalle



Macaroni



Spaghetti



Fusilli



Mini Serpentine



Tagliatelle plate

Portions

- Selon rendement de chaque dessin.
- De 55 à 70 portions de 200 g* de produit cuit (par unité de 5 Kg).
- Rendement = 1,90 à 3,50.

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

Spécialité céréalière à base de semoule de blé dur et blanc d'œuf

- Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure, blanc d'**ŒUF** en poudre (1 %)



Liste des allergènes présents

- Contient du **GLUTEN** et des **ŒUFS**



Caractéristiques physico-chimiques

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Humidité (% sur tel quel) | ≤ 12,5 (méthode NF V 03-707) |
| Matières minérales (% sur sec) | ≤ 1,3 (méthode NF ISO 2171) |
| Protéines (N x 5,7) (% sur sec) | ≥ 13 (méthode NF V 03-050) |
| Blé tendre (sur semoule de blé) | ≤ 3 % (méthode JO 31-12-87) |



DLUO :

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

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 |
| Coquillette - 3038350243003 | 802391 | 5000 | 1 | 12 | 9 | 108 | 574 |
| Penne Rigate - 3038350243805 | 802392 | 5000 | 1 | 6 | 10 | 60 | 334 |
| Mezze Penne - 303835245809 | 803452 | 5000 | 1 | 6 | 12 | 72 | 394 |
| Fusilli - 303835024907 | 802380 | 5000 | 1 | 6 | 9 | 54 | 304 |
| Farfalle - 3038359006692 | 804424 | 5000 | 1 | 8 | 5 | 40 | 258 |
| Mini Serpentine - 3038350240903 | 802390 | 5000 | 1 | 6 | 9 | 54 | 304 |
| Macaroni - 3038359002441 | 803318 | 5000 | 1 | 6 | 12 | 72 | 389 |
| Tagliatelle plate - 3038350244208 | 800462 | 5000 | 1 | 16 | 8 | 128 | 701 |
| Spaghetti - 3038350245007 | 800018 | 5000 | 1 | 12 | 12 | 144 | 755 |

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

| Format pâtes | A cru | | Flux tendu | | Différé | | | | 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 blc (g/l) | |
| | | | | | | Disparition du point blanc* | | | |
| Coquillette | 9,50 | 3,30 | 7mn | 2,70 - 3,20 | 4mn | 2 à 3mn | 2,70 - 3,20 | 750 | 68-80 |
| Penne Rigate | 42,00 | 8,00 | 11mn | 2,10 - 2,60 | 6mn | 2 à 3mn | 2,10 - 2,60 | 540 | 53-65 |
| Mezze Penne | 24,50 | 7,20 | 11mn | 2,10 - 2,70 | 6mn | 2 à 3mn | 2,10 - 2,70 | 597 | 53-68 |
| Fusilli | 30,00 | 8,50 | 7mn | 2,40 - 2,90 | 4mn | 2 à 3mn | 2,40 - 2,90 | 645 | 60-73 |
| Farfalle | 33,00 | 24,50 | 10mn | 1,90 - 2,50 | 5mn | 2 à 3mn | 1,90 - 2,50 | 545 | 48-63 |
| Mini Serpentine | 26,00 | 9,40 | 6mn | 2,40 - 3,00 | 3mn | 2 à 3mn | 2,40 - 3,00 | 620 | 60-75 |
| Macaroni | 34,00 | 4,30 | 7mn | 2,10 - 2,70 | 4mn | 2 à 3mn | 2,10 - 2,70 | 600 | 53-68 |
| Tagliatelle plate | 255,00 | 4,60 | 16mn | 2,90 - 3,50 | 10mn | 2 à 3mn | 2,90 - 3,50 | 871 | 73-88 |
| Spaghetti | 243,00 | 1,55 | 10mn | 2,70 - 3,30 | 5mn | 2 à 3mn | 2,70 - 3,30 | 705 | 68-83 |

* Disparition du point blanc à coeur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

*** en service différé, dans le cas d'une remise en température en chauffante (eau bouillante salée), passez de 1 à 2 mn.

L'indice de viscoélasticité est mesuré avec le viscoélastographe Chopin selon un protocole Crecerpal issu des travaux de l'INRA de Montpellier sur la mesure instrumentale de texture des pâtes : mesure réalisée sur le Spaghetti = 22,5 soit 2,2 fois qu'un Spaghetti QS

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

www.panzanifoodservice.com



Prenons goût au meilleur