



Restauration  
Collective

Restauration  
Traditionnelle

Restauration  
rapide / à emporter

Restauration  
Gastronomique

Restauration  
à thème

- 100% semoule de blé dur de qualité supérieure
- Fondantes, même en liaison froide
- Utilisation facilitée et tenue parfaite à la cuisson
- Produit qui séduit : beau visuel et variétés d'utilisations



### Pâtes fabriquées en France dans nos usines :

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



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%



Torti épinards / tomates



Risetti



Perles

### Portions

- +/- 100 portions de Risetti = 125 g de produit cuit
- +/- 75 portions de Perles = 125 g de produit cuit
- +/- 25 portions de Torti épinards / tomates = 20g\* de produit cuit
- Rendement : Risetti = 2,5 - 3, Perle = 2,2 - 2,6, Torti = 2,3 - 2,9

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

- Perles et Risettis : 100% semoule de **BLE DUR** de qualité supérieure (QS).
- Torti épinards / tomates : 40% de pâtes de qualité supérieure (semoule de **BLE DUR** de qualité supérieure), 30% pâtes aromatisées à la tomate (semoule de **BLE DUR** de qualité supérieure, 7,9% concentré de tomates), 30% pâtes aromatisées aux épinards (semoule de **BLE DUR** de qualité supérieure, 1,6% poudre d'épinards)

### Liste des allergènes présents

#### Contient du **GLUTEN**.

- 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.



### 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
Risetti - 3038359000300	802674	5000	1	12	10	120	635
Perle - 3038359002458	803316	5000	1	12	10	120	635
Torti épinards/tomates - 3038350043603	802399	2000	1	12	10	120	274

### 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 précuisson	Repos en vinaigrette	Rendement à disp. du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)	
Risetti en salade	8,5	1,8	Disparition du point blanc	2,5 - 3,0	3 à 5 mn	1 nuit		860	63-75
Risetti en accompagnement	8,5	1,8	5 à 7 mn	2,5 - 3,0	4 mn	Cuisson : 2 à 3 mn	2,5 - 3,0	860	63-75
Perle en salade	2,7	2,5		2,2 - 2,6	3 à 5 mn	1 nuit		860	55-65
Perle en accompagnement	2,7	2,5	5 à 7 mn	2,2 - 2,6	4 mn	Cuisson : 2 à 3mn	2,30 - 2,90	505	55-65
Torti ép./tomates	32	6,5	7 mn	2,3 - 2,9	4 mn	Cuisson : 2 à 3mn	2,3 - 2,9	625	23-29

\* 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.

