

- Pâtes **fabriquées en France** dans nos usines
- Un approvisionnement **100% blé dur français***



*Hors aléas climatiques



PÂTES SPÉCIALES SALADE



Mini Farfalle



Mini Penne



Perles



Risetti



Torti tomates & épinards

Portions

- Risetti/perles = 88 à 120 portions de 125g* de produit cuit
- Torti tomates & épinards = +/- 25 portions de 20g* de produit cuit
- Mini penne/mini farfalle = 100 à 124 portions de 125g* de produit cuit
- Rendement de 2,2 à 3 selon dessins

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

*portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Provenance

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

Ingrédients

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure (QS).
- Torti épinards tomates : Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure, tomate (0.9%), épinard (0.5%).

Liste des allergènes présents

- Contient du **GLUTEN**, peut contenir du **SOJA** et de la **MOUTARDE**.
- Si le numéro de lot contient la lettre N : peut contenir de l'**ŒUF**.

DLUO

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

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

	Pâtes QS	Pâtes aromatisées (torti)
Énergie	1531 kJ/361 kcal	1503 kJ/354kcal
Matières grasses	2 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0,35 g	0,2 g
Glucides	72 g	71 g
dont sucres	3,7 g	4,8 g
Fibres alimentaires	3,6 g	2,5 g
Protéines	12 g	13 g
Sel	0 g	0,02 g

Caractéristiques physico-chimiques

	Pâtes QS	Pâtes aromatisées (torti)
Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5 (NF V 03-707)	≤ 12,5 (NF V 03-707)
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,10 (NF EN ISO 2171)	≤ 1,35 (NF EN ISO 2171)
Protéines (Nx5.7) (% sur sec)	≥ 12 (NFV 03-050)	≥ 12 (NFV 03-050)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 (NFV 03-712)	≤ 0,06 (NFV 03-712)

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	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 tomates & épinards - 3038350043603	802399	2000	1	12	10	120	274
	Mini Farfalle - 3038359002427	803317	5000	1	6	10	60	328
	Mini Penne - 3038359002434	803451	5000	1	6	12	72	394

TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Format pâtes	A cru		Flux tendu		Tps de précuisson	Repos en vinaigrette	Différé		Nb de portions de 200g cuits
	Long (mm)	Haut (mm)	Temps de cuisson recommandé	Rendement à disp, du pt blc**			Rendement à disp, du pt blc**	Densité moy. À disp, du pt blanc (g/l)	
Mini Farfalle	22,5	16,4	10mn	2,20 - 2,60	5mn	Repos 1 nuit en vinaigrette en mode salade ou 2 à 3mn de cuisson pour un accompagnement	2,20 - 2,60	670	55 - 65
Mini Penne	24	8	11mn	2,10 - 2,70	5mn		2,10 - 2,70	600	53-68
Torti tomates & épinards	32	6,5	5 à 7mn	2,30 - 2,90	4mn		2,30 - 2,90	625	37 - 46
Perle	2,7	2,5	5 à 7mn	2,20 - 2,60	4mn		2,20 - 2,60	860	88 - 104
Risetti	8,5	1,8	5 à 7mn	2,60 - 3,00	4mn		2,60 - 3,00	860	104 - 120

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

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.