



- Une sélection de **blés 100% Français** issus d'une exploitation agricole à **Haute Valeur Environnementale de Niveau 3**
- **Pâtes de qualité supérieure.** Faciles et rapides à mettre en œuvre
- Une solution **#EGalim** qui répond aux **50% de produits de qualité et durable**, en étant plus accessible que le BIO



PÂTES DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Blé issu d'une exploitation agricole HVE*



Coquillettes



Torti



Penne



Macaroni

* Haute Valeur Environnementale

Portions

- de 58 à 83 portions de 200g*** de pâtes cuites (par sac de 5kg)
- Rendement de 2,3 à 3,3 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.

Provenance

- Origine : France
- Lieu de fabrication : France

Ingrédients

- 100% semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure. Fabriquées en France.
- Semoule et Blé origine France issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale.

Liste des allergènes présents

- Contient du gluten. Peut contenir du soja et de la moutarde.

Mise en œuvre

- Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée (10L pour 1kg de pâtes)
- Laisser cuire le temps désiré et selon le mode de mise en œuvre choisi
- En préparation froide, refroidir puis égoutter
- En préparation chaude, égoutter et maintenir à température

DLUO

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Énergie | 1531 kJ / 361 kcal |
| Matières grasses | 2 g |
| dont acides gras saturés | 0,4 g |
| Glucides | 72 g |
| dont sucres | 3,7 g |
| Fibres alimentaires | 3,6 g |
| Protéines | 12 g |
| Sel | 0 g |

Caractéristiques physico-chimiques

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Teneur en eau (% sur tel quel) | ≤ 12,5 (NF ISO 712) |
| Cendres (% sur sec) | ≤ 1,10 (NF ISO 2171) |

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

| Code client | Désignation | Palettisation | | | | | | |
|-------------|-----------------------------|---------------|------------|----------------------|------------------|------------|-------------------|----------------------------|
| | | Code produit | Poids en g | Nb articles / carton | Cartons / couche | Nb couches | Cartons / Palette | Poids brut en kg / palette |
| | Coquillette - 3038359911088 | 805632 | 5000 | 1 | 12 | 9 | 108 | 569 |
| | Torti - 3038359911095 | 805633 | 5000 | 1 | 6 | 9 | 54 | 298 |
| | Macaroni - 3038359911484 | 805750 | 5000 | 1 | 6 | 12 | 72 | 389 |
| | Penne - 3038359911491 | 805751 | 5000 | 1 | 6 | 10 | 60 | 328 |

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 remise en t° (four vapeur) | Rendement à disp du point blanc*** | Densité moyenne à disp du point blanc | |
| Torti | 32 | 6,5 | 7 min | 2,30 - 2,90 | 4 min | 2 à 3 min | 2,30 - 2,90 | 660 | 58 - 73 |
| Coquillette | 9,5 | 3,3 | 7 min | 2,70 - 3,30 | 4 min | 2 à 3 min | 2,70 - 3,30 | 750 | 68 - 83 |
| Macaroni | 34 | 4,3 | 7 min | 2,10 - 2,70 | 4 min | 2 à 3 min | 2,10 - 2,70 | 600 | 53 - 68 |
| Penne | 42 | 8 | 11 min | 2,20 - 2,80 | 6 min | 2 à 3 min | 2,20 - 2,80 | 560 | 55 - 70 |

* Disparition du point blanc à cœur = 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.

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