



Goût du blé unique et saveur inégalée propres à la qualité du blé Kronos

Une parfaite tenue à la cuisson et incollabilité des pâtes obtenues grâce à l'optimisation du procédé de fabrication et de séchage
Format adapté au bac gastronome

Composition :

Semoule de blé dur de qualité supérieure.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	346
Valeur énergétique en kJ	1470
Protéines en g	12
Glucides en g	71
Lipides en g	1.6
Sodium en g	0.01

Conditionnement

Poids net UC en g	1000
Dimensions UC en cm (lxpxh)	24.5 x 7.5 x 13.5
Nombre UC par carton	5
Poids brut carton en kg	5.300
Dimensions carton en cm (lxpxh)	39.3 x 25.8 x 14.8
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.086

Nb de cartons / couche	9
Nb de couches / palette	6
Nb de cartons / palette	270
Nb UC / palette	270
Gencod	800 120 002716 5

Conservation :

A conserver dans un endroit sec et frais

Qualité :

La société Agnesi garantit que les variétés de blés utilisés n'ont pas été modifiés génétiquement, donc nos pâtes sont garanties sans OGM