



## Une parfaite tenue à la cuisson et incollabilité des pâtes obtenues grâce à l'optimisation du procédé de fabrication et de séchage

Un excellent rendement à la cuisson  
Un conditionnement 1 kg adapté à la restauration traditionnelle

### Mise en oeuvre :

Temps de cuisson : 11 minutes

### 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	75
Lipides en g	1.6
Sodium en g	0.01

### Conditionnement

Poids net UC en g	1000
Dimensions UC en cm (lpxh)	34.5 x 32 x 10
Nombre UC par carton	12
Poids brut carton en kg	12.600
Dimensions carton en cm (lpxh)	23.8 x 20.3 x 28.6
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 0.984

Nb de cartons / couche	18
Nb de couches / palette	3
Nb de cartons / palette	648
Nb UC / palette	648
Gencod	800 120 003505 4

### Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec

### Qualité :

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