

Conchiglioni qs

Ref. 004717 | EAN 8000139926242



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



#EGAlim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet 500g
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	820 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Conservation à température ambiante au sec
Conditions de conservation	Conservation à température ambiante au sec

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
Ingrédients	Ingrédients : 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure
Message marketing	La gamme Garofalo Ristorante, propose aux professionnels, des pâtes parfaites à la fois en cuisson et en double cuisson. Grâce à la qualité des blés sélectionnés et au savoir-faire de nos experts, les pâtes restent texturées et souples, pour un excellent rendu gustatif et un sublime visuel en assiette. Le conchiglioni bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	0.5 Kilo	Volume	2 905 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 15.1 x 7.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	8	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	4 Kilos	Volume	29 960 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	60.1 x 26.1 x 19.1	Dimensions(unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	240	Contrôle colisage	Oui
Poids Net	120 Kilos	Volume	1 060 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 110.5	Dimensions(unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie
Type de régime	Vegetarian