

## Mezze maniche rigate qs

Ref. 004720 | EAN 8000139926136



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



#EGalim

## GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sachet kg
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 Mezze Maniche 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	1 Kilo	Volume	3 745 Cm <sup>3</sup>
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 21.1 x 6.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Net</b>	6 Kilos	<b>Volume</b>	26 498 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	52.1 x 28.1 x 18.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	216	<b>Contrôle colisage</b>	Oui
<b>Poids Net</b>	216 Kilos	<b>Volume</b>	1 186 560 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 123.6	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	Italie
<b>Type de régime (GDSN)</b>	Vegetarian
<b>Type d'emballage (GDSN)</b>	Envelope