

Linguine qs

Ref. 004724 | EAN 8000139920929



Fournisseur GAROFALO

Marque GAROFALO



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 3kg
Unité de vente	Sac de 3 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
Température de stockage	De 8°C à 45°C

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. La Linguine bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Net	3 Kilos	Volume	2 916 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	27.1 x 21.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre



 **CARTON**

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12 Kilos	Volume	15 618 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 19.1 x 28.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	192	Contrôle colisage	Non
Poids Net	576 Kilos	Volume	953 280 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 99.3	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	Italie
Type de régime (GDSN)	Vegetarian
Type d'emballage (GDSN)	Bag