

**Fusilli qs**

Ref. 004725 | EAN 8000139920035



**Fournisseur** GAROFALO

**Marque** GAROFALO



#EGalim

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Sac 3kg
<b>Unité de vente</b>	Sac de 3 kg
<b>Durée de vie</b>	1095 jours
<b>DLUO garantie</b>	820 jours
<b>Allergènes</b>	Céréales contenant du gluten, Soja
<b>Mode de conservation</b>	conservation à température ambiante au sec
<b>Conditions de conservation</b>	conservation à température ambiante au sec

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire le temps désiré selon le mode de mise en oeuvre choisi.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : 100% semoule de BLÉ dur de qualité supérieure
<b>Message marketing</b>	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 Fusilli bénéficie du label IGP Di Gragnano gage de grande qualité pour cette pâte façonnée dans un moule en bronze.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	3	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	3 Kilos	<b>Volume</b>	10 556 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	36.1 x 36.1 x 8.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



 **CARTON**

<b>PCB</b>	4	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	12 Kilos	<b>Volume</b>	40 674 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	36.1 x 35.1 x 32.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	72	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	216 Kilos	<b>Volume</b>	1 068 480 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 111.3	<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>	Bag