

Gnocchi de pomme de terre

Ref. 005705 | EAN 0108001250509

Fournisseur DE CECCO FRANCE SARL

Marque DE CECCO

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Paquet 500g
Unité de vente	Paquet de 500 g
Durée de vie	605 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Céréales contenant du gluten
Allergènes (Traces)	Soja, Moutarde
Mode de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Conserver au réfrigérateur(+4°C) après ouverture et consommer dans le 3 jours.
Conditions de conservation	Conserver dans un endroit frais et sec. Conserver au réfrigérateur(+4°C) après ouverture et consommer dans le 3 jours.
Température de stockage	De 5°C à 35°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Conserver au réfrigérateur(+4°C) après ouverture et consommer dans le 3 jours.
Descriptif	Les gnocchis sont un plat typique de la tradition culinaire italienne qui, en fonction des régions, ont une pâte, une taille et une forme différente. De Cecco vous propose un produit savoureux, issu de la recette traditionnelle, qui associe des pommes de terre soigneusement sélectionnées et de la farine de blé tendre. Leur particularité est de cuire en 2 minutes . Leur forme est étudiée pour les rendre parfaits pour préparer des plats appétissants tous les jours : de la recette avec une sauce à la viande ou un pesto alla genovese, à celles, plus originales et fantaisistes à base de veloutés, de crèmes de fromages, ou encore plus simples, avec du beurre fondu, de la sauge et du parmesan.
Ingrédients	ingrédients: purée de pommes de terre 80% [eau, flocons de pomme de terre déshydratés 24% (pomme de terre 99%, épices)], fécule de pommes de terre 15%, farine de BLE, farin de riz, épices, sel, correcteur d'acidité: acid lactique, conservateur: sorbate de potassium. Peut contenir du SOIA et de la MOUTARDE.
Ingrédients primaires	purée de pommes de terre
Message marketing	La qualité De Cecco est une passion depuis 1886. Sélection des meilleures blés -

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

Tréfilage rugueux - Séchage lent et à basse température. Les vraies pâtes italiennes ' Al dente '. Semoule de BLE dur de qualité supérieure

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.9 Kilo	**Volume**	1 104 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	19.1 x 14.1 x 4.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	12	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.4 Kilos	**Volume**	13 782 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 17.1 x 20.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

PALETTE

PCB	1344	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	732.8 Kilos	**Volume**	1 687 680 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 175.8	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour 100 gr / ml non préparés**
Valeur énergétique	155 Kilocalories 658 Kilojoules
Matières grasses	1 Gramme
dont acides gras saturés	-
Glucides	32 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	2.6 Grammes
Protéines	3.3 Grammes
Sel	1.28 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Italie

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Tray
Type matériau d'emballage	Paper Other

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr