



- Pâtes de **qualité supérieure**
- **100% semoule de blé dur issu de l'agriculture biologique**
- Produits certifiés
- Une tenue parfaite à la cuisson
- Une solution #EGalim



PÂTES BIO



Fusilli Bio



Penne Bio



Coquillettes Bio



Macaroni Bio



Farfalle Bio



Spaghetti Bio



Lasagne Bio

Portions

• Pâtes Bio

- 30 à 45 portions environ 200 g* de pâtes cuites (par sac de 3 kg) - Rendement de 2,2 à 3,2 selon dessins

• Lasagne Bio

- Environ 40 plaques
- 2 plaques crues = 1 couche de lasagne cuite (dans un gastronorme)
- 60 portions environ de 200g* de produit cuit

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

*Portion inférieure recommandée pour un adolescent ou adulte dans le cadre du GEMRCN.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les approvisionnements en denrées alimentaires doivent intégrer au moins 50% (en valeur) de produits durables et de qualité. Parmi ces 50%, au moins 20% de produits doivent être d'origine biologique ou en conversion.

Provenance

- Origine : Italie
- Lieu de fabrication : Italie

Ingrédients

- 100% semoule de **BLÉ** dur issu de l'agriculture biologique. Fabriqué en Italie. Distribution certifiée par FR BIO 01.

Liste des allergènes présents

- Contient du **GLUTEN**. Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE.
- **Lasagne** : Contient du **GLUTEN**. Peut contenir des ŒUFS, du SOJA et de la MOUTARDE.

DLUO

3 ans - Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Énergie	1498 kJ /353 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	73 g
dont sucres	3,2 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Protéines	11 g
Sel	0 g



Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5 (NF V 03-707)
Matière minérale (% sur sec)	≤ 1,1 (NF ISO 2171)
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 (NF V 03-050)
Acidité (% acide sulfurique sur sec)	≤ 0,05 (NF V 03-712)

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code produit interne	Palettisation						
			Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg /palette
	Fusilli Bio	3038355202906	802493	3000	1	8	12	96	322
	Penne Bio	3038355203804	802495	3000	1	8	12	96	322
	Coquillettes Bio	3038355203002	802494	3000	1	8	19	152	492
	Spaghetti Bio	3038359006159	804334	3000	1	8	18	288	895
	Macaroni Bio	3038359006142	804333	3000	1	16	14	112	364
	Farfalle Bio	3038359011986	805473	3000	1	8	12	96	322
	Lasagne Bio	3038359011993	805474	3000	1	18	10	180	589

TEMPS DE CUISSON à adapter selon process et matériel

Format pâtes			Flux tendu				Différé						Portions (200g cuits)
	Long (mm)	haut. (mm)	Temps de cuisson recommandé			Rendement à disp, du pt blc**	Tps de précuisson	Temps de cuisson recommandé			Rendement à disp, du pt blc**	Densité moy. À disp. du pt blanc (g/l)	
			ferme	al dente	Disparition du point blanc*			ferme	al dente	Disparition du point blanc*			
Fusilli Bio	45	9	11 mn	11 mn 30	12 mn	2,50	5 mn 30	1 mn	2mn	2 mn 30	2,20 - 2,40	640	33-36
Penne Bio	32	9	10 mn	10 mn 30	11 mn	2,40	6 mn 30	1 mn	2mn	3 mn 30	2,10 - 2,50	550	32-38
Coquillettes Bio	9,5	3,3	6 mn	6 mn 30	7 mn	3,20	4 mn 30	1 mn	2mn	4 mn 30	2,70 - 3,30	750	41-49
Spaghetti Bio	NC	NC	NC	NC	10 mn	NC	5 mn	NC	NC	NC	2,20 - 2,60	NC	33-39
Macaroni Bio	NC	NC	NC	NC	8 mn	NC	4 mn	NC	NC	NC	2,20 - 2,40	NC	30-36
Farfalle Bio	NC	NC	NC	NC	12 mn	2,70 - 3,30	6 mn	NC	NC	2 mn 30	2,70 - 3,30	NC	30

Lasagne Bio : Cuisson environ 30 mn à 180°C. Format pâtes à cru : long 250mm, haut 180mm

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

** Rendement = poids après cuisson / poids avant

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.